

MOLHO DE MAIONESE DIFERENTE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara de água
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, o amido e o vinagre e mexa bem.

Leve ao fogo baixo até ferver e engrossar, deixe esfriar.

Coloque a mistura no liquidificador com os ovos e bata colocando o óleo em fio até engrossar.

Por último coloque sal a gosto.

Esse molho tem validade de até quatro dias guardado na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41023-molho-de-maionese-diferente.html>