

# MAIONESE TEMPERADA DE LANCHONETE

## INGREDIENTES

- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos inteiros
- salsinha e cebolinha picadas
- 1 colher (sopa) de suco puro de limão
- 1 colher (chá) de mostarda
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de tempero de ervas finas (opcional)
- 250 ml de óleo de soja

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o sal, o tempero, os ovos, o suco de limão e a mostarda.

Despeje o óleo em fio e continue batendo por mais 2 minutos ou até obter um creme denso.

Adicione a salsa e a cebolinha e bata por mais alguns segundos, sempre adicionando o óleo.

Bata até obter uma consistência firme e desligue o liquidificador.

Coloque a maionese em um pote e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41713-maionese-temperada-de-lanchonete.html>