

MOLHO DE MAIONESE MARAVILHOSO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- óleo de soja, ou girassol, ou canola até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o óleo.

Comece a bater e ir acrescentando o óleo.

Em alguns minutinhos o molho vai começar a engrossar.

Neste momento pare de acrescentar o óleo.

Veja se está no ponto, se estiver mole, acrescente mais um pouco de óleo e bata mais um pouco.

Cuidado para não passar muito do ponto, pois o molho irá desandar.

Para fazer creme de alho para churrasco é só acrescentar a esta mesma receita meio dente de alho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43515-molho-de-maionese-maravilhoso.html>