MAIONESE SEM ÓLEO (GEMA COZIDA)

INGREDIENTES

1 batata grande (uso a rosa)

2 gemas cozidas

leite até dar o ponto

sal e vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e deixe esfriar.

Após, coloque a batata no liquidificador junto com as gemas e um pouco (cerca de 100 ml) de leite.

Bata e adicione o leite até ficar na consistência desejada.

Caso fique muito mole, basta adicionar mais batata.

Depois, adicione o vinagre (ao menos 1 colher de café) e o sal, na quantidade que desejar.

Obs.: Caso não tenha problemas com óleo ou azeite, use um fio para dar um "gostinho". Mas ele é dispensável no resultado final!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44997-maionese-sem-oleo-gema-cozida.html