

MOLHO TIPO BIG TASTY DO MC DONALD'S

INGREDIENTES

- 1 xícara de maionese
- 1 Pepino médio (de conserva) picado
- 2 colheres de chá de açúcar
- 2 colheres de chá de vinagre branco
- 2 colheres de sopa de cebola branca bem picada
- 2 pitadas de glutamato monossódico
- 1 colher de chá molho inglês
- ½ dente de alho picado
- 2 colheres de chá páprica doce
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de suco de limão
- 1 colher de chá de catchup
- 1 colher de chá de mostarda

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador.

Manter na geladeira por 4 horas.

O sanduíche: pão de hambúrguer com gergelim, 1 fatia de queijo tipo emmenthal, hambúrguer (prefira somente de carne bovina), tomate italiano, alface americana e finas lâminas de cebola e o molho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46113-molho-tipo-big-tasty-do-mc-donalds.html>