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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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