

MAIONESSE CASEIRA

INGREDIENTES

3 ovos

1 limão taiti

1 colher (café) de sal

300 ml de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos o limão e o sal no liquidificador.

Ligue o liquidificador no baixo, acrescentando o óleo aos poucos, até ficar em uma espessura firme e branca.

Desligue o liquidificador e retire a maionese.

Coloque em um refratário de vidro ou plástico e deixe na geladeira no máximo 2 dias.

Pode ser usado como acompanhamento de pães, lanches, tortas, macarrão etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/46380-maionesse-caseira.html>