MAIONESE TEMPERADA (CASEIRA E ÚNICA)

INGREDIENTES

1 copo de leite (200 ml)

1 gema de ovo cozido e fria

óleo ou azeite

1 rodela de cebola

1 dente de alho

3 gotas de limão

3 gotas de vinagre

2 colheres de chá de amido de milho (maizena)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dica: antes de iniciar a receita coloque o leite a gema e o óleo ou azeite no congelador.

Coloque o leite no liquidificador com um pouco de sal.

Bata na velocidade mais baixa e coloque o óleo ou o azeite em fio até dar consistência de maionese.

Cuidado quando obtiver a consistência pare de bater o liquidificador para não desandar a receita.

Deixe descansar 10 minutos no congelador.

Acrescente a cebola, a gema de ovo, o amido de milho (maisena), o dente de alho, as 3 gotas de limão e vinagre ao experimentar a maionese se achar que merece um pouco mais de sal pode acrescentar.

Junte com a maionese e bata rapidamente durante uns 5 a 8 segundos no máximo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49280-maionese-temperada-caseira-e-unica.html