

## Maionese



Ingredientes: 3 unidade de gemas  
3 colher de chá de mostarda  
2 colher de chá de sal fino  
3 colher de chá de sal  
4 decilitro de óleo  
3 colher de chá de sumo de limão  
0 totaste de pimenta

Instruções de preparação:

Deite as gemas numa tigela juntamente com a mostarda, o sal e a pimenta. Misture muito bem todos os ingredientes. Quando o molho engrossar, mexe muito mais depressa, e acrescente o óleo. Quando a maionese estiver bem firme, junte o azeite e o sumo de limão. Mexa muito bem.

Sugestões Adicionais: