

Maionese caseira



Ingredientes: 2 unidade de gemas
1 colher de chá de sal fino
1 colher de chá de mostarda suave
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
1 colher de sopa de sumo de limão
1 chávena de azeite

Instruções de preparação:

Deite no copo da misturadora as gemas, o sal, a mostarda, o vinagre e o sumo de limão. Bata suavemente até obter um creme homogéneo. Mantendo a mistura a funcionar, verta o azeite, lentamente e em fio constante. Misture até obter um molho espesso e cremoso.

Sugestões Adicionais: