

MAIONESE CASEIRA DE ALHO

INGREDIENTES

3 dentes de alho
cheiro-verde a gosto
1 xícara de leite (temperatura ambiente)
óleo de soja
1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o alho e o cheiro
Ligue na velocidade mínima
Você vai usar aproximadamente meio litro de óleo
O óleo vai servir para dar o ponto da maionese
Quando o liquidificador ficar mais
Caso ainda esteja muito líquida, mexa com uma colher, ligue o liquidificador de novo e coloque mais um pouco de óleo
Repita (opcional) a opção 6 até dar o ponto que você deseja

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1179-maionese-caseira-de-alho.html>