

MAIONESE CASEIRA DE ERVAS

INGREDIENTES

100 ml de leite integral gelado

1 dente de alho

1/2 xícara de salsinha

1/2 xícara de cebolinha

sal a gosto

óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Bata por 1 minuto no liquidificador todos os ingredientes menos o óleo e o sal

Com o liquidificador na velocidade média ou baixa vá adicionando óleo aos pouco

Ache o ponto do seu gosto da maionese, quando ela começar a engrossar logo depois disso se você colocar mais óleo mais grossa ela fica , se colocar menos óleo mais rala a maionese fica, faça do seu gosto

Lembrando o óleo sempre deve entrar no liquidificador em fio

Depois de achar o seu ponto preferido é só adicionar sal ao seu gosto

Você pode colocar o sal no liquidificador e bater ou pode despejar a maionese em uma vasilha por o sal e mexer com uma colher

Tá pronto, só se deliciar com seus sanduíches

Essa maionese tem validade de 3 dias e sempre mantendo na geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1184-maionese-caseira-de-ervas.html>