

MAIONESE CASEIRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

2 gemas de ovo
1 colher de chá de vinagre
1 colher de sopa de mostarda (de boa qualidade)
300 ml de azeite
Sal fino q.b.
Pimenta q.b.
Sumo de limão q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela de vidro, coloque as gemas, o vinagre e a mostarda. Mexa com uma vara de arames.
 2. Mexendo sempre, junte gotas de azeite até que este acabe.
 3. Tempere com sal, pimenta e algumas gotas de limão. Misture tudo muito bem.
- Depois de feita, guarde no frigorífico.

Custo: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f22/maionese-caseira-7336/>

www.saborintenso.com