

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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