

3 MOLHOS INCRIVELMENTE DELICIOSOS! SEM OVOS, MUITO SIMPLES DE FAZER!

INGREDIENTES

MODO DE PREPARO

Anote os ingredientes:

1 copo de leite vegetal de sua preferência;

1 pitada de sal;

Óleo de girassol;

Suco de $\frac{1}{2}$ limão;

MODO DE PREPARO

Você deve colocar o leite vegetal e o sal para bater no liquidificador. Enquanto bate, adicione aos poucos o óleo de girassol ou de canela. Você deve acrescentar de acordo com sua preferência, até obter a textura da maionese. Saiba que quanto mais óleo colocar, mais densa ela ficará. Em seguida acrescente o suco do limão e continue batendo. Quando atingir a textura desejada, pare de bater e reserve em um pote.

Receita de Maionese Verde:

Essa receita é tão simples quanto a anterior, mas possui a diferença que deixa sua maionese verde e com um gosto um pouco diferente. Muitas vezes essa maionese é encontrada em lanchonetes e, se você gosta, aprenderá agora como fazê-la.

Veja os ingredientes:

$\frac{1}{2}$ copo de leite gelado;

Tempero verde picado;

1 dente de alho;

Sal a gosto;

Óleo;

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador o alho, o leite gelado, o tempero verde e o sal. Bata tudo até eles desmancharem e, aos poucos, ainda com o liquidificador ligado, vá colocando o óleo. Repita esse procedimento até chegar no ponto da maionese, ressaltando que isso pode variar de pessoa para pessoa.

Receita de Maionese com Batata

Essa receita é muito inovadora e diferente. Com ela você faz a maionese com batata – isso mesmo! Com certeza você deve estar curioso para conhecer como isso é possível, então anote os ingredientes e mão na massa:

Ingredientes:

Batatas cozidas e sem casca;

1 pitada de sal;

Azeite;

Modo de preparo:

Você deve colocar as batatas cozidas e sem casca no liquidificador com o sal. Vá batendo e aos poucos adicione o azeite para chegar ao ponto da maionese. Adicione e bata até atingir a textura de sua preferência. Depois é só provar essa receita deliciosa.

Essas receitas sem ovo são indicadas principalmente às pessoas alérgicas ou que não ingerem o alimento por algum motivo. Há diversas outras receitas por aí, essas são apenas alguns exemplos do que você pode fazer gastando pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14225-3-molhos-incrivelmente-deliciosos-sem-ovos-muito-simples-de-fazer.html>