

MAIONESE DE SOJA

INGREDIENTES

150 ml de água gelada

25 g de leite de soja sem açúcar

1 dente de alho

1 colher (chá) rasa de sal

1 colher (chá) rasa de chimichurri ou outro tempero do gosto

óleo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque todos os ingredientes e deixe bater por alguns segundos, até misturar bem o leite de soja com os demais ingredientes

Quando estiver tudo bem misturado, pode começar a acrescentar o óleo até dar o ponto (o creme fica bem firme)

Na geladeira a maionese dura no máximo uma semana, depois deste tempo, começa a ter o sabor alterado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4894-maionese-de-soja.html>