Molhos

MAIONESE

Receita Oficial
Fácil
10 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 GEMA DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE MOSTARDA
- 1 C. DE CHÁ DE VINAGRE BRANCO
- 25 CL ÓLEO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque a gema, a mostarda e o vinagre na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta.

2. Seleccione a velocidade 6 e deite gradualmente o óleo. Quando a maionese estiver pronta, desligue o aparelho.