

# MAIONESE LIGHT



## CONFEÇÃO

1. Coloque a gema, a mostarda e o vinagre na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Coloque a funcionar na velocidade 7 e deite gradualmente o azeite. Quando a maionese ficar consistente, desligue o aparelho.
2. Junte o queijo fresco e misture na velocidade 7 durante 30 seg.-1 min.
3. Guarde a maionese no frigorífico.

## INGREDIENTES

- 1 GEMA DE OVO
- 1 C. DE CHÁ DE MOSTARDA
- 1 C. DE CHÁ DE VINAGRE
- 10 CL AZEITE
- 200 G QUEIJO FRESCO COM 0% DE M.G.
- SAL
- PIMENTA