

Maionese de Abacate

Essa receitinha poderá substituir todos os pratos que a maionese comum é utilizada. Iremos melhorar a qualidade das gorduras e mantendo a mesma textura e um sabor incrível!!

20 porções

Ingredientes

ou

1 unidade pequena de abacate (370 g)

ou

2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem (16 g)

ou

Suco de meio limão (30ml)- coloque aos poucos e teste o sabor

ou

1 colher de chá de sal marinho ou himalaia (5g)

ou

1 colher de chá de pimenta moída (3 g)

ou

2 colheres de sopa rasas de mostarda molho (22 g)- A GOSTO

Método de preparo

1

1. Bata no liquidificador a polpa de abacate com o limão, a mostarda e os temperos. 2. Vá acrescentando o azeite aos poucos e batendo, até virar um creme homogêneo. 3. Se desejar, adicione outras ervas picadas. 4. Está pronto. Guarde em um vidro na geladeira.