

Sexta-feira, 7 de Junho de 2013

Maionese de alho sem ovo

E quando apetece maionese, caseirinha, e não há ovos em casa? Pesquisa-se na net e chega-se a uma receita sem ovos :)

A receita que mais me agradou foi [esta](#), que logo adaptei ao meu gosto. [Esta](#) também foi importante para a experiência.

Fui testar logo de seguida, já com o meu input de ingredientes extra, e ficou bem cremosa. Se lhe posso dar algum defeito? Talvez tenha exagerado um pouco no limão para o gosto geral (poderão testar com menos sumo) - mas como eu gosto de acidez, para mim está muito boa.



Maionese de alho - sem ovo -

Ingredientes:

- 125ml leite (frio)
- 1 e 1/2 dente de alho
- sumo 1/2 limão
- sal e pimenta a gosto
- óleo (de girassol, cerca de 250ml)

- mostarda a gosto (cerca de 1 colher de sobremesa)

Preparação:

Comecei por colocar o leite num copo medidor alto. Acrescentei o alho picado, o sumo de limão, sal e pimenta. Bati um pouco com a varinha mágica para incorporar os ingredientes. Aos poucos acrescentei óleo, em fio e aos poucos, misturando sempre com a varinha. (Ou seja, adicionava um pouco de óleo em fio, parava de acrescentar óleo, e continuava a bater mais uns segundos para encorpar, e continuei até ficar ao meu gosto)

Assim que a maionese atingiu o ponto de cremosidade pretendida parei de adicionar óleo.

Provei para rectificar temperos e finalmente adicionei a mostarda, batendo mais um pouco para incorporar.

Rende uma boa quantidade (no copo medidor atingiu o volume de +/- 425ml), mas pelo que li mantém-se no frio durante cerca de uma semana.

Vai uma colherada?