



Maionese com tomate



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite integral (gelado)	1 xícara (chá)	200 ml
Suco de limão	1 colher (chá)	5 ml
Óleo de milho	2 xícaras e meia (chá)	400 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 colheres (sopa)	60 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque o leite e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, até obter uma emulsão uniforme. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto®, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Bata por mais 30 segundos e sirva em seguida.