



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.