



# RECEITAS DA FIA

## Maionese caseira

[www.receitasdafia.com/receitas/maionese-caseira](http://www.receitasdafia.com/receitas/maionese-caseira)

Hoje você vai aprender a fazer essa deliciosa maionese caseira temperada.

Maionese caseira type unknown

 15 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1 dente de [alho](#) grande
- 3 [ovos](#) cozidos
- 1/2 limão
- Cheiro verde
- Óleo
- Sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Cozinhe os ovos.
2. Espere esfriar, e descasque.
3. No liquidificador adicione suco de meio limão o dente de alho, os três ovos cortados, o cheiro verde picado, uma pitada de sal.
4. Ligue o liquidificador e vá adicionando óleo aos poucos até engrossar e ficar homogênea, e está pronta.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)