

MAIONESE CLASSICA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** emulsionatore

Ingredienti : 1 tazza

- 2 tuorli d'uovo sodo - 1 cucchiaino di senape forte - 220 g di formaggio cremoso magro - (o yogurt cremoso naturale) - 1 cucchiaino di aceto - sale e pepe

1. Mettere i tuorli d'uovo sodo nella bacinella e dare 3 impulsi.
2. Aggiungere gli altri ingredienti e dare 4/5 impulsi fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Micro ■