

## **MAIONESE**



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

## Ingredienti: 1 tazza

- 250 ml di olio 2 cucchiai di aceto (facoltativo) sale, pepe 1 cucchiaio di senape forte 1 tuorlo
- 1. Nella mini bacinella, introdurre il tuorlo, 1 cucchiaio di olio e la senape.
- 2. Avviare l'apparecchio per 20 secondi e aggiungere la metà dell'olio dalla tramoggia, prima a filo e poi sempre di più mano a mano che la maionese si addensa.
- 3. Aggiungere sale e pepe. Avviare l'apparecchio e versare dall'apertura del coperchio il resto dell'olio di oliva lasciando girare il coltello. All'ultimo momento, aggiungere l'aceto.

## Consigli del cuoco:

tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una maionese più leggera, utilizzare l'uovo intero.

- Mini Plus ■
- Compact 3200 XL
  - CS 4200 XL ■
  - CS 5200 XL ■
  - 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■