

# MAIONESE



---

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

---

**Ingredienti :** 1 tazza

- 250 ml di olio - 2 cucchiaini di aceto (facoltativo) - sale, pepe - 1 cucchiaino di senape forte - 1 tuorlo

---

1. Nella mini bacinella, introdurre il tuorlo, 1 cucchiaino 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 ■

