

Mayonesa sin mostaza con magimix

Mayonesa sin mostaza con magimix

2 min	2 min 0 min	2 min 0 min 2 min	2 min 0 min 2 min 2/10
2 min 0 min 2 min 2/10 5	2 min 0 min 2 min 2/10 5 5	2 min 0 min 2 min 2/10 5 5 12	

2 min 0 min 2 min 2/10 5 5 12

200g de aceite

1 huevo

1 cucharada de vinagre

Sal

Pimienta

**200g de aceite
1 huevo
1 cucharada de vinagre
Sal
Pimienta
**

Â»

Colocar el huevo, el vinagre, la sal y la pimienta en el bol del Thermomix.

Â»

Programar 30 segundos a velocidad 2.

Â»

Insertar el batidor, cerrar el bol.

Â»

Colocar el tapón y verter el aceite sobre la tapa (el aceite se irá goteando).

Â»

Programar 4 minutos a velocidad 3.5.

Tu mayonesa está lista