

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
</p></div>
<div data-bbox="70 443 97 459" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="48 461 553 477" data-label="Text"><p>Colocar el huevo, el vinagre, la sal y la pimienta en el bol del Thermomix.</p></div>
<div data-bbox="70 478 97 493" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="48 495 310 511" data-label="Text"><p>Programar 30 segundos a velocidad 2.</p></div>
<div data-bbox="70 512 97 527" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="48 528 267 544" data-label="Text"><p>Insertar el batidor, cerrar el bol.</p></div>
<div data-bbox="70 545 97 560" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="48 561 550 578" data-label="Text"><p>Colocar el tapón y verter el aceite sobre la tapa (el aceite se irá goteando).</p></div>
<div data-bbox="70 578 97 593" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="48 595 307 611" data-label="Text"><p>Programar 4 minutos a velocidad 3.5.</p></div>
<div data-bbox="48 611 208 628" data-label="Text"><p>Tu mayonesa está lista</p></div>
<div data-bbox="409 942 588 967" data-label="Page-Footer"><p>copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com</p></div>
<div data-bbox="459 969 521 984" data-label="Page-Footer"><p>Page 1/1</p></div>