

Mayonesa sin mostaza con thermomix

Mayonesa sin mostaza con thermomix

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="71 444 97 460" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="49 462 553 477" data-label="Text"><p>Colocar el huevo, el vinagre, la sal y la pimienta en el bol del Thermomix.</p></div>
<div data-bbox="71 478 97 493" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="49 495 310 511" data-label="Text"><p>Programar 30 segundos a velocidad 2.</p></div>
<div data-bbox="71 512 97 527" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="49 528 267 544" data-label="Text"><p>Insertar el batidor, cerrar el bol.</p></div>
<div data-bbox="71 545 97 560" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="49 562 550 578" data-label="Text"><p>Colocar el tapón y verter el aceite sobre la tapa (el aceite se irá goteando).</p></div>
<div data-bbox="71 579 97 594" data-label="Text"><p>Â»</p></div>
<div data-bbox="49 596 306 611" data-label="Text"><p>Programar 4 minutos a velocidad 3.5.</p></div>
<div data-bbox="49 612 207 628" data-label="Text"><p>Tu mayonesa está lista</p></div>
<div data-bbox="410 942 587 967" data-label="Page-Footer"><p>copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com</p></div>
<div data-bbox="460 969 520 984" data-label="Page-Footer"><p>Page 1/1</p></div>