

Maioneza light fara oua



Maioneza fara oua ati mai mancat voi, cred, dar o maioneza light fara oua, cu lapte condensat, pentru cafea, neindulcit, nu stiu daca da! ☐

O fac de-aproape 10 ani, adica de cand mi-am achizitionat primele vase **marca Tupperware** (nu-mi vine sa cred ca nu v-am aratat-o pana acum), primul dintre ele fiind Magicul Mixer, cu care se pot pregati atatea minunatii: **Frisca din suc sau vin**, **Sos de busuioc**, si multe altele, pe care am sa vi le arat pe parcurs.

Nu e neaparat nevoie sa folositi un shaker ca cel prezentat de mine, ci unul simplu, sau chiar un pahar inalt cu capac ori un borcan ce se inchide ermetic. Iar daca aveti cumva vreun mixer vertical, cu-atat mai bine! ☐

Ingrediente pentru o portie:

- 80 ml ulei de floarea soarelui

- 5 cutiute de lapte condensat (pentru cafea) cu grasime de minim 10%
- 2 lingurite mustar (sa nu fie iute!)
- sare, dupa gust
- 1/2 lamaie

Sfat: e important ca ingredientele sa aiba aceeasi temperatura: ori reci, ori la temperatura camerei!

Mod de preparare:

Totul decurge extrem de usor si rapid:

Puneti in Magic Mixer uleiul si laptele, neindulcit (daca nu aveti la indemana lapte de cafea, folositi lapte gras de vaca, fiert si racit, in prealabil), apoi mustarul si, la sfarsit, sarea.



Puneti capacul si agitati energic de 10-15 ori:



Adaugati zeama de lamaie si nu mai agitati acum (doar rasturnati dintr-o parte in alta shakerul)

Maioneza este gata ☐

*Laura
Sava*



Lasati maioneza sa se odihneasca cca. 10 minute:



...timp in care se intareste indeajuns pentru a putea fi mai apoi servita:



E o maioneza foarte usoara, gustoasa, ce merge de minune...cu orice ☐
Eu am folosit-o, acum recent, la niste **oua minunate cu ansoa**.

P.S. Nu stiu daca merge facuta si intr-un bol simplu, asa cum se face maioneza clasica, dar merita incercat. Eu, mai ales, ar trebui sa fac asta! ☐