MAIONESE



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

---

Ingredienti : 1 tazza

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

---

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