

Como fazer Batatonese – Maionese de batata – vídeo do preparo:

Receita da batatonese – Maionese de batata:

Tempo de preparo: 10min | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

- 01 kg de batatas cozidas com a casca.
- 04 colheres de sopa de maionese Suavit.
- Sal.

Modo de Preparo:

1. Descasque as batatas e pique em pedaços pequenos.
2. Amasse umas 100 gramas e misture com a maionese formando uma pasta.
3. Junte a pasta com as batatas, tempere com sal e mexa bem.
4. Sirva gelado.

<https://blogdocheftaico.com/batatonese/>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse