

PATÊ DE OVO COM MAIONESE DE LEITE

INGREDIENTES:

Maionese de leite

- ½ xícara de chá (120ml) de leite gelado (1 colher de sopa de leite em pó dissolvida em 120ml de água);
- 1 xícara de chá (240ml) de óleo;
- Sal a gosto;

Patê de ovo (porção para 2 sanduíches)

- 2 colheres de sopa de maionese de leite;
- 1 ovo cozido triturado/amassado).

Sanduíche natural

- 1 colher de sopa cheia de patê de ovo;
- 2 folhas de alface;
- 2 rodela de tomate;
- 2 fatias de pão;

MODO DE PREPARO:

- 1) Adicione o leite e o sal no liquidificador e bata;
- 2) Com o liquidificador ainda ligado, adicione o óleo em fio aos poucos até atingir a textura característica de maionese;
- 3) Em um recipiente, adicione 2 colheres de sopa de maionese de leite e 1 ovo cozido triturado/amassado e misture;
- 4) Para montar o sanduíche natural, coloque 1 colher de sopa do patê em uma fatia de pão, adicione os demais complementos e cubra com outra fatia de pão;

Dica: Você pode utilizar diferentes temperos para fazer o patê e diferentes complementos para montar o sanduíche.