

MAYONESA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche

2 ajos

400 g de aceite

sal

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso la leche, en velocidad 4. Sin parar la máquina añadimos los ajos. Ponemos la sal y programamos la máquina 1 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Una vez templada la leche vamos añadiendo el aceite poco a poco con la maquina programada 2 minutos, velocidad 5, temperatura 40°.

Sale muy espesa

Si se quiere más clara poner menos aceite.