



## ¿Qué necesitamos?

- Una batidora Minipimer
- Un recipiente con un ancho suficiente para introducir la minipimer.
- 200 ml aceite (Puede ser de Girasol o de Oliva. Os recomiendo aceite de oliva).
- 100 ml de leche ( Usar leche en vez de huevo le da un toque más suave y cremoso)
- Una pizca de sal
- 1 cucharilla de azúcar

## Preparación:

- Cogemos el recipiente, vertemos el aceite y la leche (primero el aceite), un poco de sal y azúcar.
- Introducimos la minipimer, posicionándola en el fondo del recipiente y, sin moverla, la activamos, el aceite se irá mezclando poco a poco con la leche, formando una mezcla que va pareciendo mayonesa.
- Continuar así un rato hasta que veáis que aproximadamente la mitad del recipiente esté blanco y quede un poco de aceite por encima. Parada y revolved, si no está bien mezclado activaremos en el mínimo la minipimer en la mitad de la mezcla un poco.

Y listo, ya tenéis vuestra lactonesa, ahora la metéis en la nevera para que coja consistencia.

*Comensales* 1

*T. preparación:* 2 min

*T. dedicación:* 2 min

## ¿Qué se puede hacer con la Lactonesa?

- Canapés
- Tapitas de Cangrejo
- Ensaladilla
- Salsa de ajo

## Diferencias entre Mayonesa y Lactonesa

- La única diferencia entre una mayonesa y una lactonesa es que en la mayonesa utilizamos huevo y en la lactonesa utilizamos leche en su lugar, el resto es exactamente igual.
- La leche le da un toque más cremoso y suave.