

Maionese de Doritos

- 1 xícara de maionese caseira

(1/2 copo de leite gelado, 1 colher de chá de sal, 1 alho pequeno e óleo gelado até dar o ponto)

- 30 gramas de Doritos triturados.
- 2 fatias de queijo cheddar
- 2 colheres de sopa de creme de leite com um pouco de sal
- 1 colher de chá de páprica defumada ou normal.
- Suco de 1/2 limão.
- Um fio de água bem gelada (para soltar a textura se necessário ou se leite gelado).
- 1 pitada de nós moscada
- 1 colher de sopa de molho shoyu

Com a base da maionese pronta, coloque todos os ingredientes e vá misturando ,se a maionese ficar firme de mais, coloque mais água gelada aos poucos. OU se quiser pode colocar leite ao invés de água.

CUIDADO: se colocar muita água ou leite pode desandar, então intercale com óleo para não ter perigo de desandar.

Qual diferença da água com leite

Usando água gelada

- Deixa a maionese **mais leve** e fluida, sem alterar muito o sabor.
- É ótima quando você já tem muitos ingredientes marcantes (Doritos, queijo, páprica).
- Ajuda só na **textura**, não interfere no gosto.

Usando leite gelado

- Além de soltar a textura, o leite traz um **toque de cremosidade extra**.
- O sabor fica **mais redondo e suave**, porque o leite quebra um pouco a acidez do limão e a intensidade do Doritos.
- É uma boa opção se você quer uma maionese que lembre aquelas mais “profissionais” de hamburgueria, com corpo e sabor equilibrado.

👉 Resumindo:

- Se você quiser uma maionese mais **neutra e leve** → use água.
- Se quiser uma maionese mais **cremosa, encorpada e gourmet** → use leite.