



Tender Glaceado com Maionese Kewpie e Mel

Um toque diferente e delicioso para o prato principal

Ingredientes:

- 1 tender bolinha
- 3 colheres (sopa) de maionese Kewpie
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de mostarda amarela ou Dijon
- Cravos-da-índia (para decorar)
- 1/2 xícara de suco de laranja natural

Modo de preparo:

- Faça cortes superficiais em losangos no tender e espete cravos.
- Misture a maionese Kewpie, mel, mostarda e suco de laranja.
- Pincele sobre o tender.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30–40 minutos, regando de vez em quando com o molho.
- Finalize com mais um pouco de molho ao servir.

Para fazer em família:

As crianças podem ajudar a pincelar o tender e colocar os cravinhos.