COOKUT

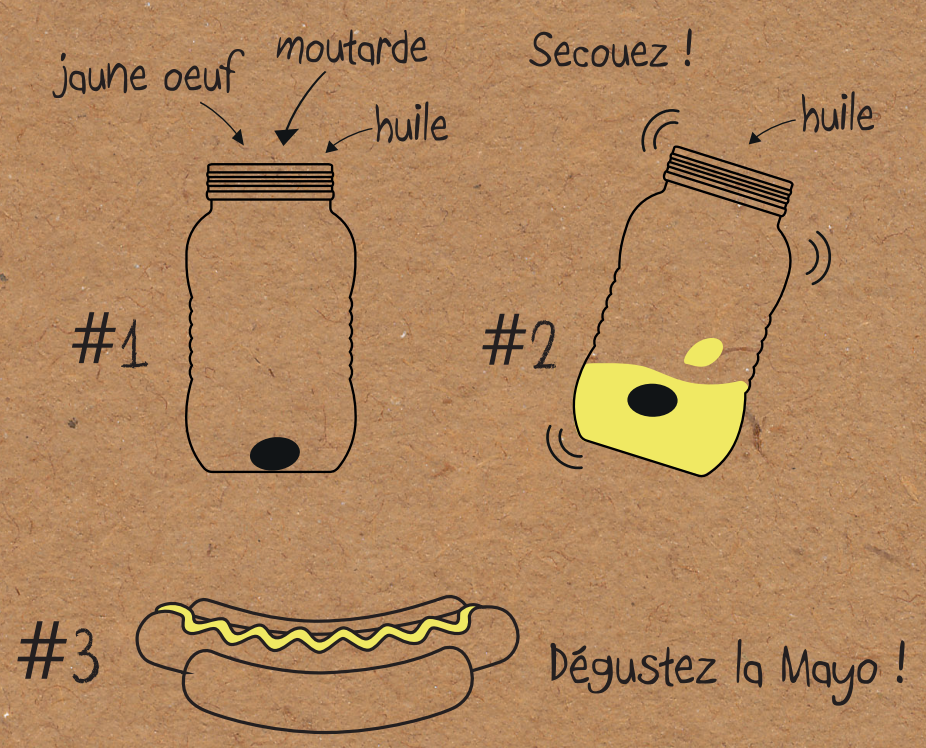
BREVET EXCLUSIF

NOUVEAU UNE MERVEILLEUSE MAYONNAISE FAITE A LA MAIN REUSSIE A TOUS LES COUPS

Plus besoin de robot pour faire une délicieuse mayonnaise maison.

Peu importe la température des ingrédients : impossible de rater votre mayonnaise !

Comment ça marche ?
Mettez un jaune d'oeuf, une cuillère à soupe de moutarde, de l'huile et ajoutez le « mayo turbo » à l'intérieur du bocal. Secouez quelques secondes, puis ajoutez à nouveau de l'huile.
Il suffit de répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité souhaitée. Inratable !



Vous pouvez garder la mayonnaise au frigo dans le bocal.