Bolo de ginguba

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Seleccionar	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra
- 240g de açúcar
- 3 ovos
- 200ml de leite
- 360g de farinha
- 200g de amendoim sem casca
- 1 lata de leite condensado cozido

Modo de preparação

1. Coloque numa taça os ovos e bata até ficarem em espuma.
2. Adicione aos poucos o açúcar e continue a bater até dobrar de volume - cerca de 10 minutos.
3. Adicione o azeite e o leite, batendo sempre.
4. Por fim, incorpore a farinha e misture tudo até obter uma massa homogénea.
5. Unte uma forma de bolo com um pouco de azeite e farinha, deite a massa na forma e leve ao forno a 180ºC por cerca de 40 minutos.
6. Retire o bolo da forma e deixe arrefecer.
7. Quando o bolo estiver frio, cubra com leite condensado e polvilhe com amendoim picado.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

---

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Tarte de limão

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide