Bolo de maionese

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico

- 150g de açúcar amarelo ou mascavo
- 200g de maionese (preparada com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico)
- 6 ovos
- 180g de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 150g de grãos de nozes ralados

Modo de preparação

1. Bata o açúcar amarelo/mascavo com a maionese até que ela se torne um creme leve.
2. Adicione as gemas e continue batendo.
3. Misturar o fermento em pó com a farinha e as nozes raladas, e depois juntar a maionese.
4. Bata as claras em neve até ficarem firmes, e depois coloque na mistura.
5. Cozer em um pirex rectangular por 40 minutos a 200ºC.
6. Em seguida polvilhe com açúcar em pó e corte em cubos.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide