Bizcocho de Mayonesa de Aguacate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	8 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva

- 150g de azúcar amarillo
- 200g de Mayonesa elaborada con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva
- 8 huevos
- 200g de harina
- 200g de pulpa de aguacate maduro
- 5g de polvo para hornear
- Al gusto: azúcar en polvo

Modo de preparação

1. Batir el azúcar moreno con la mayonesa hecha con el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva hasta conseguir una crema esponjosa.
2. Añadir las yemas de huevo y seguir batiendo.
3. Añadir la pulpa de aguacate y añadir la harina tamizada con el polvo para hornear.
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporarlas suavemente a la mezcla anterior.
5. Verter la mezcla en un molde de bizcocho inglés, previamente engrasado con aceite de oliva y harina.
6. Hornear a 200ºc durante 35 minutos.
7. Después de desmoldar, espolvorear con azúcar en polvo.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide