



## Bolo de maionese



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

### Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem  
Extra Suave

- 200g de maionese preparada com Gallo Azeite Virgem Extra Suave
- 100g de açúcar amarelo ou mascavado
- 6 ovos
- 180g de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 150g de miolo de noz moído

### Modo de preparação

1

Bata o açúcar com a maionese, até se tornar um creme claro.

2

Adicione as gemas dos ovos e continue a bater.

3

Misture o fermento em pó com a farinha e o miolo de noz moído e, de seguida, envolva com a mistura de maionese.

4

Bata as claras dos ovos em castelo e, de seguida, envolva-as na mistura.

5

Leve ao forno num pyrex retangular, durante 40 minutos, a 200°C.

6

Polvilhe com açúcar em pó e corte em cubos.

## Produtos utilizados



*Suave*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

[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*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide