



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide