



Bolo de ginguba



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Seleccionar



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

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 180°C 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