



Bizcocho de mayonesa



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave

- 150g de azúcar rubio o moreno
- 200g de mayonesa (preparada con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Suave)
- 6 huevos
- 180g de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 150g de granos de nuez rallados

Modo de preparación

1

Bata el azúcar rubio/moreno con la mayonesa hasta que se convierta en una crema ligera.

2

Agregue las yemas y siga batiendo.

3

Mezcle la levadura en polvo con la harina y los granos de nuez rallados, y luego incorpórelos a la mayonesa.

4

Bata las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla.

5

Hornee en un pirex rectangular durante 40 minutos a 200°C.

6

Seguidamente, espolvoree con azúcar en polvo y córtelo en cubos.

Produtos utilizados



Suave

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide