



Bolo de maionese



Doces e Sobremesas

Tempo de preparação Médio

Dificuldade Fácil

`€. Custo Econômico

Com quem? Com a família

2+ Nº de pessoas 6 pessoas

Ingredientes



💖 A gosto: Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico

- 150g de açúcar amarelo ou mascavo
- 200g de maionese (preparada com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico)
- 6 ovos
- 180g de farinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 150g de grãos de nozes ralados

Modo de preparação

4

5

Bata o açúcar amarelo/mascavo com a maionese até que ela 1 se torne um creme leve.

Adicione as gemas e continue batendo. 2

Misturar o fermento em pó com a farinha e as nozes raladas, 3 e depois juntar a maionese.

Bata as claras em neve até ficarem firmes, e depois coloque na mistura.

Cozer em um pirex rectangular por 40 minutos a 200ºC.

6 Em seguida polvilhe com açúcar em pó e corte em cubos.

$Produtos\ utilizados$



Azeite de Oliva Extra Virgem

奋 Doces e Sobremesas 🕖 Médio 🚥 Fácil

Brownie de Chocolate

奋 Doces e Sobremesas 🕗 Demorado 🕶 Fácil

 $Mousse\ de\ mascarpone\ com\ palitos\ la\ reine\ e\ morangos\ com\ bals\^amico$

🖒 Doces e Sobremesas 🕐 Demorado 🐗 Médio

Tarte de limão

🖒 Doces e Sobremesas 🕐 Demorado 🐠 Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

奋 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