



Bizcocho de Mayonesa de Aguacate



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

8 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva

- 150g de azúcar amarillo
- 200g de Mayonesa elaborada con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva
- 8 huevos
- 200g de harina
- 200g de pulpa de aguacate maduro
- 5g de polvo para hornear
- Al gusto: azúcar en polvo

Modo de preparación

1

Batir el azúcar moreno con la mayonesa hecha con el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva hasta conseguir una crema esponjosa.

2

Añadir las yemas de huevo y seguir batiendo.

3

Añadir la pulpa de aguacate y añadir la harina tamizada con el polvo para hornear.

4

Batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporarlas suavemente a la mezcla anterior.

5

Verter la mezcla en un molde de bizcocho inglés, previamente engrasado con aceite de oliva y harina.

6

Hornear a 200°C durante 35 minutos.

7

Después de desmoldar, espolvorear con azúcar en polvo.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide