



Bolo de maionese



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



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

1

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

2

Adicione as gemas e continue batendo.

3

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

4

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

5

Cozer em um pirex rectangular por 40 minutos a 200°C.

6

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

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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