



RECEITAS DA FIA

Bolo de maionese

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-maionese

Você já ouviu falar de bolo de maionese? Então vamos para a cozinha. Fica delicioso e fofinho.

Bolo de maionese unknown

 50 min

 6 porções

Ingredientes

- 150g de açúcar amarelo ou mascavo
- 200g de [maionese](#)
- 6 [ovos](#)
- 180g de [farinha de trigo](#)
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 150g de grãos de nozes ralados

Modo de Preparo

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. Despeja a mistura em um pirex retangular e asse por 40 minutos a 200°C.
6. Em seguida polvilhe com açúcar em pó e corte em cubos.

www.receitasdafia.com