

BOLO DE GELATINA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2,5 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara de óleo
1 xícara de água quente
1 pacote de gelatina de maracujá
3 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, açúcar e fermento
Acrescente os ovos ligeiramente batidos e o óleo
Misture bem e por último dissolva a gelatina na água quente
Mexe até a massa ficar homogênea
Leve ao forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5847-bolo-de-gelatina-de-maracuja.html>