

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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