

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
- Mexa até a massa ficar homogênea
- Leve ao forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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