

Cupcake com Gelatina

15 porções



Requer prática

up to 20 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

15 forminhas para cupcake

Você vai precisar de:

1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker

1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker

1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker

1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker

2 unidades de Ovos

4 colheres sopa de Margarina

½ xícara chá de Leite

1 Modo de Preparo:

Em uma vasilha, coloque o Bolo de Baunilha Dr. Oetker, os ovos, a margarina e o leite. Misture bem com uma colher, divida a massa em três partes iguais, coloque cada sabor de gelatina em uma parte da massa e misture. Em seguida coloque em uma assadeira ou forma de cupcake as forminhas com ½ colher de (sobremesa) de massa de cada sabor. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até que esteja dourado.



Tip from the Test Kitchen

- Decore com Chanti-neve Dr. Oetker. Coloque 1 colher (sopa) de pó dos sabores de gelatina na massa reservada e misture.