

GLESS ALEMÃO (NHOQUE ALEMÃO)

INGREDIENTES

MASSA

2 ovos

1 xícara de leite

1 colher (chá) de sal

5 colheres (sopa) de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (ou use mix de farinhas sem glúten)

100 g de queijo ralado (qualquer tipo de queijo)

PARA FERVER

1 colher (sopa) de óleo

2 a 3 litros de água

sal em abundância

PARA DOURAR:

5 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou azeite

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite, o açúcar e o sal com um fuet (batedor de arame) ou com a batedeira.

Depois incorpore aos poucos a farinha de trigo até obter uma massa grossinha e elástica.

Em uma panela grande coloque a água para ferver e adicione o óleo.

Você vai ferver a massa em quatro etapas para dar tempo e espaço para elas cozinham sem grudar.

Molhe a colher na água quente e pegue um pouco de massa, mais ou menos metade da colher de sopa.

Mergulhe por completo a colher dentro da água quente para soltar a massa dentro da água.

Deixe cozinhar até que as massinhas comecem a boiar na água, mais ou menos como o nhoque.

Depois que todas estiverem boiando utilize uma escumadeira para retirá-las da água e coloque-as em um escorredor de massa para que o excesso de água escorra.

Depois que você cozinhar toda a massa, aqueça uma panela grande e de preferência antiaderente.

Quando a panela estiver quente adicione a manteiga e deixe dourar.

Quando a manteiga já estiver derretida coloque todos os Gless para dourarem em fogo médio baixo.

Deixe dourar sem ficar mexendo, desta maneira forma uma casquinha crocante por fora.

Quando estiver bem dourado de um lado vire e deixe dourar o outro, se necessário coloque mais um pouco de manteiga para deixar ainda mais crocante e saboroso.

Depois é só servir como acompanhamento da sua refeição, eu acho que eles combinam com tudo!

Você pode servir como serviria o nhoque, acompanhado do molho da sua preferência, mas deixe para colocar o molho só na hora de servir para que eles não percam a crocância.

(OBSERVAÇÃO)

Sirva como acompanhamento de qualquer refeição principal.

Você pode escolher qualquer tipo de molho para servir com os Cless.

Armazene na geladeira por até 3 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13688-gless-alemao-nhoque-alemao.html>