

# NHOQUE DA TIA GIH

## INGREDIENTES

1 litro de leite

1 colher de sal

2 colheres de manteiga

1 tablete de caldo de galinha

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Adicione o leite, a manteiga, o sal e o caldo de galinha em uma panela e deixe ferver.

Ao levantar fervura adicione de uma vez a farinha.

Mexa até virar uma massa e começar a desgrudar do fundo da panela.

Coloque a massa em uma superfície enfarinhada, sove a massa ainda morna ate virar uma massa homogênea.

Faça rolinhos e corte logo após coloque para cozinhar.

Assim que o nhoque subir, retire-o da panela pois já está no ponto.

Agora é só fazer um molho de sua preferência e saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19740-nhoque-da-tia-gih.html>