

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 até 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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