

NHOQUE FÁCIL

INGREDIENTES

- 12 copo de óleo
- 3 copos de água
- 3 caldos de galinha
- 4 copos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela a água, óleo e o caldo de galinha.

Leve ao fogo até ferver.

Desligue e acrescente aos poucos a farinha até que desgrude da panela.

Então, é só enrolar e reservar.

Coloque água num panela, deixe ferver e vá colocando os pedaços reservados.

Quando começarem a subir, retire e reserve.

Coloque por cima o recheio de sua preferência: carne moída, frango, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20399-nhoque-facil.html>