

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20400-nhoque-facil-2.html>