

NHOQUE DA MARI

INGREDIENTES

4 ovos

200 ml de leite

1 colherzinha de fermento royal

farinha de trigo

4 batatas médias

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas normalmente mas não coloque sal.

Amasse as batatas e deixe esfriar.

Acrescente os ovos, o leite e o fermento royal.

Mexa bem e acrescente a farinha de trigo aos poucos até dar ponto de massa de bolinho de chuva (não muito dura nem muito mole).

Coloque em uma panela água com sal a gosto e ferva.

Assim que a água ferver, coloque os nhoques com a nhoqueira ou vá fazendo as bolinhas com colher e colocando na água.

Assim q levantar fervura (uns 2 minutos) retire a primeira porção e acrescente aos poucos o restante.

Depois de tudo cozido coloque os nhoques em um recipiente com molho a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24239-nhoque-da-mari.html>