

NHOQUE SEM BATATA

INGREDIENTES

3 xícaras de leite

3 xícaras de farinha de trigo

6 colheres de maionese

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, numa panela, o de leite, a maionese e o caldo de galinha cortado.

Mexa, até tudo se dissolver e levantar fervura.

Retire do fogo e acrescente a farinha e sem parar, mexa para não empelotar.

Deixe esfriar e numa mesa com um pouco de farinha de trigo, trabalhe a massa fazendo rolinhos e cortando os nhoque.

Ferva água numa panela, para colocar os nhoque, quando os mesmos subirem retire e coloque em água gelada para não correr o risco de ficar grudento.

Sirva com o molho de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27029-nhoque-sem-batata.html>