

NHOQUE DE IOGURTE ROYAL

INGREDIENTES

- 1 colher de chá de fermento em pó Royal
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2 unidades de ovos ligeiramente batidos
- 1 colher de chá de sal
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 litros de água
- 1 copo de iogurte natural desnatado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata o iogurte com os ovos até ficar cremoso. Acrescente o sal e junte a farinha de trigo com o fermento PÓ ROYAL à mistura, até que fique consistente. Enrole a massa em cordões e corte os nhoques.

Coloque em uma panela os 2 litros de água e os caldos de galinha. Quando começar a ferver, coloque os nhoques e deixe cozinhar aproximadamente por 2 minutos ou até que subam à superfície. Escorra bem e sirva com o molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31669-nhoque-de-iogurte-royal.html>