

NHOQUE VAPT VUPT

INGREDIENTES

- 2 batatas grandes
- 2 e 1/2 xícaras(de chá) de leite
- 5 colheres (de sopa) de margarina
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 e 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, amasse e reserve.

Em uma panela leve ao fogo, o leite, a margarina e o tablete de caldo de galinha, deixe ferver.

Quando ferver junte as batatas amassadas e misture bem.

Vá juntando a farinha e misture bem até desgrudar da panela (se ficar mole e não desgrudar da panela junte mais farinha de trigo).

Retire da panela, coloque na mesa ou na pia.

Pegue porções da massa, faça um cordão e vá cortando do tamanho que desejar.

Coloque em um refratário ou assadeira.

Coloque o molho a seu gosto, bem quente, por cima e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32182-nhoque-vapt-vupt.html>