

# PIMENTINHAS (NHOQUE ASSADO)

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 xícara de (chá) de óleo
- 200 g de margarina
- 100 g de fermento biológico fresco ou 1 sachê de fermento seco
- 1 cebola grande
- 1 ou 2 pimenta dedo de moça sem sementes
- 1 colher de (chá) de sal
- 1 xícara de (chá) de leite

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador menos a farinha. Coloque em uma bacia e acrescente a farinha amasse bem. Depois estique igual nhoque e corte pedacinhos.

Coloque em uma assadeira sem untar e leve para assar em forno 200°C até dourar levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35867-pimentinhas-nhoque-assado.html>