

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 sache 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35867-pimentinhas-nhoque-assado.html>