

# NHOQUE DE PÃO

## INGREDIENTES

8 pães amanhecidos ou duros sem casca

2 gemas

1 colher de sopa de margarina derretida

400 ml de leite

500 g de farinha de trigo

sal e temperos a gosto

500 ml de água para cozinhar

molho de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Corte e coloque os pães de molho no leite (a medida é até cobrir).

Reserve por 10 minutos.

Amasse os pães para que se tornem uma massa, acrescente a margarina, as gemas, os temperos e por último a farinha de trigo, aos poucos até desgrudar da mão.

Unte a mesa com farinha de trigo, faça tiras e corte.

Quando a água estiver fervendo coloque um pouco do nhoque cortado e espere flutuar esse é o ponto para retirar.

Deixe escorrer um pouco e depois cubra com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38016-nhoque-de-pao.html>