NHOQUE SEM LEITE FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

360 ml de água (2 copos pequenos)

2 colheres (café) de sal

trigo até dar o ponto de enrolar na mesa

1/2 colher (sopa) de fermento

parmesão ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia junte os ovos, a água, a manteiga e o sal

Mexa bem para desfazer os ovos e a manteiga

Acrescente farinha de trigo aos poucos e 1/2 colher (sopa) de fermento para bol

Corte vários pedacinhos (se preferir, pode colocar em seu acessório de moldar nhoque)

Ao levantar fervura, coloque os nhoques, espere até que eles comecem a boiar e retire do fogo

Faça o molho de sua preferência e aproveite para salpicar queijo parmesão ralado por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3967-nhoque-sem-leite-facil.html