NHOQUE GAÚCHO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

20 colheres de coco ralado sopa

2 colheres de fermento sopa

2 copo americano de açucar refinado

1 copo americano de leite

4 colher de oleo sopa

5 ovo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o coco ralado, o fermento em pó, o açúcar refinado, o sal e misture.

Em seguida coloque o leite, o óleo e os ovos.

Coloque a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto de enrolar, faça tiras e corte como se fosse nhoque, não precisa esperar crescer, asse em forno médio.

Faça uma calda de açúcar um pouco rala, passe os nhoques já assados e frios nessa calda e em seguida no açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40857-nhoque-gaucho.html