

NHOQUE GAÚCHO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 20 colheres de coco ralado sopa
- 2 colheres de fermento sopa
- 2 copo americano de açúcar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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