

KNEIDLACH

INGREDIENTES

- 6 gemas
- 6 claras em neve
- 6 colheres (sopa) de água fria
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de tempero completo arisco
- 15 colheres (sopa) de farinha de matza (para massa)
- Farinha de matza a gosto (suficiente para empanar os bolinhos)
- 4 tabletes de caldo de galinha arisco dissolvidos em 2 litros de água fervente
- 4 pitadas de sal
- 1 fio de óleo
- água para cozinhar (kneidlach)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras batidas em neve, as gemas, o óleo, o tempero completo arisco, a farinha (matza), a água fria e 2 pitadas de sal, até obter uma massa uniforme.

Deixe descansar 5 minutos.

Retire porções de massa com o auxílio de uma colher (chá).

Com as mãos úmidas, enrole pequenas bolinhas (como se fossem brigadeiros).

Depois, passe-as na farinha de matza.

Cozinhe em panela com bastante água, um fio de óleo e duas pitadas de sal.

Quando os bolinhos boiarem, retire com uma escumadeira. Coloque-os em uma sopeira contendo o caldo de galinha arisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53214-kneidlach.html>