

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 dessolvidos em 2 litros de agua 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 auxilio 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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