

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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