

MASSA DE NHOQUE CASEIRA

INGREDIENTES

500 litro de leite integral

1 ovo

2 colheres de margarina

3 xicaras e 1/2 de farinha de trigo

1 evelope de tempero

2 colheres de queijo ralado (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva todos os ingredientes em uma panela (menos a farinha de trigo), leve ao fogo depois, antes de levantar fervura jogue a farinha de uma só vez (deixe a farinha já separada em uma travessa).

Abaixe o fogo, mexa até virar uma bola única, durante 5 minutos.

Não precisa untar a pia ou a mesa, faça rolinho e corte com uma faca.

Leve ao fogo uma panela com água, quando estiver fervento, jogue o nhoque um pouco por vez, a massa sobe rápido e você retira com uma escumadeira.

Deixe escorrer em um escorredor (quase não tem água). Faça um molho de sua preferência, coloque tudo em uma travessa e jogue molho.

Deixe para jogar o molho na hora de se servir, o nhoque chupa o molho.

Se preferir, jogue um queijo ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53834-massa-de-nhoque-caseira.html>