

NHOQUE DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

10 batatas médias

1 colher de sopa de margarina

1 gema

1 colher de café de maizena

1/2 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de trigo

1 colher de café (bem rasa) de fermento em pó

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinha as batatas até ficarem molinhas. Com o espremedor, amasse todas num refratário grande.

Coloque a margarina, gema, sal, maizena, leite e o por último o trigo.

Não coloque o trigo tudo de uma vez, pois pode ser que metade da xícara seja suficiente para a massa, então vai adicionando aos poucos, até a massa ficar parecida com um purê firme, fazendo com que a massa não caia da colher.

Ao final colocar o fermento.

Depois da massa pronta, unte com margarina a forma.

Faça camadas da seguinte maneira: massa da batata, molho bolonhesa, queijo, presunto, e assim por diante.

Coloque no forno e deixe assar por uns 20 min. Assim que o queijo por cima ficar douradinho, é hora de tirar e comer.

É uma delicia, quando eu faço, todos vem na minha casa comer.

Fica saboroso, delicioso.

Serve de 8 a 10 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54219-nhoque-de-forno-recheado.html>