# NIKUMAN DA GI

## INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento biológico

2 colheres (sopa) fermento químico

2 colheres (sopa) de açúcar

2 pitadas de sal

300 ml de água ou caldo dashi

2 colheres de óleo

carne moída para rechear a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa e misture com as mãos até formar uma bolinha

Sove até ficar bem macia e deixe descansar por 20 minutos

Faça pequenas bolinhas e recheie dentro com a carne moída, fechando a massa como trouxinhas

Cozinhe por aproximadamente 30 minutos no vapor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9730-nikuman-da-gi.html