

# NHOQUE LOW CARB RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de amêndoas
- 1 xícara de farinha de linhaça dourada
- 1 xícara de leite integral
- 1/2 cubo de caldo de tempero pronto sabor galinha
- 2 colheres (sopa) de maionese light

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o caldo do tempero pronto sabor galinha, as 2 colheres de maionese cheias em uma panela e aqueça

Quando a maionese e o caldo derreterem, adicione as 2 xícaras de farinha previamente misturadas e mexa sem parar para não empelotar

Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco

Se a massa ainda estiver úmida, acrescente mais farinha de linhaça dourada

Enrole a massa e corte no formato de nhoque comum

Coloque uma panela no fogo com água e sal e deixe ferver

Cozinhe o nhoque retirando assim que começarem a boiar

Sirva com o molho de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12304-nhoque-low-carb-rapido.html>