

NHOQUINHOS DO CÉU! OS BOLINHOS MAIS DELICIOSOS DO MUNDO!

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite morno
1 xícara de margarina
1 pitada de sal
¼ de xícara de óleo de soja
4 ovos
1 colher de fermento em pó
1 ½ xícara de queijo ralado
1 kg de farinha de trigo mais 1 xícara
Calda:
2 copos de água
1 copo de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes Amasse bem e faça cordões como nhoque. Corte também como nhoque. Leve ao forno quente em assadeira untada e enfarinhada. Quando os biscoitinhos estiverem firmes passe na calda.

Calda:

Leve ao fogo ate a calda começar a engrossar.Depois de passar os biscoitos quentes na calda escorra-os e jogue-os em açúcar misturado com coco ralado. Passe bem os biscoitinhos até ficarem totalmente cobertos. Deixe esfriarem e guarde em recipiente fechado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13301-nhoquinhos-do-ceu-os-bolinhos-mais-deliciosos-do-mundo.html>