

# 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

<span class="recipeInstruction\_\_text">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.</span>

<span class="recipeInstruction\_\_text">Calda:</span>

<span class="recipeInstruction\_\_text">Leve ao fogo ate a calda começar a engrossar.Depois de passar os biscoitos quentes na calda esorra-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.</span>

©2024 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>