

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://areceitadavez.com.br/receita/9730-nikuman-da-gi.html>