

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10388-nikuman-da-gi.html>