CHIPA DO SEU LACIR

INGREDIENTES

3 1/2 xícaras (chá) de queijo colonial ou queijo minas padrão ralado no ralo grosso (500 g)

3 ovos

1 colher (sopa) de sal (se o queijo não for salgado)

75 ml de leite

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de polvilho azedo

3 xícaras (chá) de polvilho doce

75 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o queijo colonial ou queijo minas padrão ralado no ralo grosso, 3 ovos, 1 colher (sopa) de sal (se o queijo não for salgado), 75 ml de leite, 3 colheres (sopa) de margarina e mexa

Acrescente 3 xícaras (chá) de polvilho doce e misture

Despeje mais 75 ml de leite e mexa

Sove a massa até ficar homogênea e desgrude das mãos

Pegue pequenas porções de massa e, com as mãos, faça rolinhos e dobre no formato de ferradura

Distribua em uma assadeira

Leve ao forno preaquecido a 190

Desligue o forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11141-chipa-do-seu-lacir.html