

CHIPA GUASU

INGREDIENTES

- 1 kg de milho verde
- 2 cebolas
- 1/2 xícaras de óleo ou gordura
- 1/2 kg de queijo minas ou muçarela
- 1 litro de leite
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Passar o milho no processador de alimentos ou liquidificador.

Colocar o óleo em uma panela e cozinhar a cebola por 5 minutos.

Misturar tudo, ou seja, o milho, o queijo picado, leite, ovos, óleo com a cebola e sal.

Untar a forma, colocar a mistura e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 45 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18289-chipa-guasus.html>