

CHIPA GUASU

INGREDIENTES

1 kg de milho verde

2 cebolas

1/2 xícaras de óleo ou gordura

1/2 kg de queijo minas ou muzarela

1 litro de leite

4 ovos

1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Passe o milho no processador de alimentos ou liquidificador.

Coloque o óleo em uma panela e cozinhe a cebola por 5 minutos.

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

Unte a forma, coloque a mistura e leve ao forno preaquecido a 180º C por 45 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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