

CACHAPA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de milho no vapor

1/2 lata (a mesma do milho) de fubá

100 ml de leite

2 ovos

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de coco ralado (opcional)

RECHEIO:

Recheio: fatias de queijo minas

fatias de queijo mussarela

fatias de presunto

manteiga (ou margarina)

requeijão

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador até ficar uma massa homogênea.

Unte uma frigideira com um pequeno fio de óleo e deixe esquentar bem.

Coloque uma porção de massa suficiente para formar um disco e o deixe cozinhar em fogo baixo até a superfície secar e começar a formar uma crosta.

Quando isso acontecer, vire a cachapa e deixe tostar o outro lado.

Se feita em frigideira média faz 6 cachapas.

Recheie com queijo minas e manteiga, para a versão tradicional, ou queijo minas, mussarela, presunto e requeijão, para uma versão mais "brasileira".

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23908-cachapa.html>