

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".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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