

# CHIPA

## INGREDIENTES

4 ovos

1 kg de polvilho doce

100 ml de óleo

300 ml de leite

500 g de queijo meia cura ralado

3 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque o polvilho, o fermento, o queijo, o sal e misture bem.

Faça um buraco no centro e adicione os ovos, o óleo, a margarina, e o leite.

Misture bem e amasse até soltar das mãos.

Faça as chipas do formato de sua preferência, se na hora que estiver enrolando as chipinhas, e a massa estiver quebradiça, é só amassar mais um pouco.

Coloque em formas sem untar, asse em fogo no preaquecido 250° C.

Também pode ser congelada e não precisa descongelar antes de ir ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25411-chipa.html>