

CHIPA GUASU PARAGUAI

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde não muito maduro

1 cebola média

leite morno para bater o milho

queijo meia cura de sua preferência

3 colheres de margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os grãos de milho, a cebola e o leite até ficar homogêneo.

Deixe a massa um pouco grossa.

Acrescente o queijo picado e o sal.

Unte a forma e coloque a massa pronta.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28254-chipa-guasu-paraguai.html>