

CHIPA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 kg polvilho doce
- 1 xícara de farinha de milho branco
- 1 xícara de leite
- 200 g de manteiga
- 300 g de queijo ralado sem sal
- 2 colheres (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó royal
- 8 ovos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha, misturando bem com a mão.

Por último, a farinha pra dar o ponto.

Com a ajuda das mãos, modele a massa em formato de palitos.

Ponha para assar, em temperatura de 320°C, até ficar dourado.

Sirva e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29566-chipa-tradicional.html>