

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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