

# CHIPA PANTANEIRA

## INGREDIENTES

800 gramas de polvilho doce

500 gramas de queijo de fazenda

200 gramas de farinha de trigo ou fubá ( pra dar ponto)

100 gramas de banha de porco ou 100 ml de óleo de cozinha

sal

5 ovos

50 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Rale o queijo e misture em uma bacia todos os ingredientes.

A massa deve ficar durinha e pouco úmida, se ela ficar muito mole, dê o ponto com o trigo ou fubá.

Pegue pequenas porções e enrole deixando ás chipas em forma de ferradura, coloque na assadeira (que deve ser untada com óleo de cozinha).

Asse até elas ficarem amarelinhas.

A chipa é muito boa quente, porém amanhecida é melhor ainda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32531-chipa-pantaneira.html>