

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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