

CHIPA FRITA PANTANEIRA

INGREDIENTES

1 kg polvilho doce

4 ovos

2 colheres (sopa) bem cheias

1 copo de leite

1 copo de farinha de trigo

sal a gosto

500 g de queijo caipira curado ralado

100 g de queijo mussarela ralado

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o leite, o sal e a margarina até subir fervura

Despeje em uma bacia, o leite com os demais ingredientes

Misture bem e sove até dar o ponto de massa de pão

O segredo é fritar em óleo em fogo baixo para não estourar até dourar

Sirva com um bom café passado na hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8639-chipa-frita-pantaneira.html>