



RECEITAS DA FIA

Biscoito chipa de mussarela

www.receitasdafia.com/receitas/biscoito-chipa-de-mussarela

Essa receita vai esquentar sua manhã com muito cheiro e sabor pela casa.

Aprenda a fazer esse delicioso biscoito chipa de mussarela que é fácil e fica uma delícia!

 40 min

 15 porções

Ingredientes

- 1 prato de queijo [mussarela](#) ralada
- 1 prato fundo de [polvilho doce](#)
- 5 [ovos](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#) ou [nata](#)
- 1 colher de (sopa) cheia de [fermento em pó](#)
- sal a gosto
- 3 colheres de (sopa) de [margarina](#)

Modo de Preparo

1. Em uma vasilha coloque o polvilho, queijo e misture bem.
2. Faça uma cova no meio e coloque os ovos um a um, o creme de leite ou nata.
3. Adicione o fermento e a margarina.
4. Amasse bem, enrole as chipas e leve para assar por aproximadamente uns 30 min.
5. Retire do forno e sirva.

CONGELAMENTO

1. Colocar em saquinhos transparentes, tirar o ar depois fechar bem.
2. Levar ao freezer ou congelador.