



Chipa de queijo caseira

www.receitasdafia.com/receitas/chipa-de-queijo-caseira

Um pouco do sabor do Paraguai. Deliciosa, uma ótima opção para o seu café da manhã e lanche da tarde. Confira a receita!

Chipa de queijo caseira

 30min

 6 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de polvilho doce ou azedo
- 1/2 xícara de leite
- 100 g de queijo ralado
- 200 g de queijo muçarela ralado
- 3 colheres de manteiga
- sal a gosto
- 1 ovo

Modo de Preparo

1. Coloque o polvilho, os queijos e o sal em uma bacia.
2. Misture bem.
3. Adicione o ovo e a manteiga misture bem.
4. Quando der o ponto da massa, corte tiras e enrole-as em formato de chipa.
5. Leve as chipas ao forno preaquecido em 200° e deixe por cerca de 20 minutos.

www.receitasdafia.com