

CHIPA FRITA DE 5 MINUTOS, CROCANTE E BEM SEQUINHA! DELICIOSA!

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.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Sirva com um bom café passado na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13906-chipa-frita-de-5-minutos-crocante-e-bem-sequinha-deliciosa.html>