

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.

©2026 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>