

CHIPA PARAGUAIA DE 15 MINUTOS – BISCOITINHO FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

2 ovos

400 g de polvilho doce

100 g de margarina

15 g de fermento em pó

500 g de queijo minas ralado

Se o queijo não for salgado colocar 10 g de sal

Leite

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos a margarina, fermento em pó, o queijo ralado e o polvilho em um recipiente e misture bem.

Coloque o leite em pequenas

quantidades até a massa chegar ao ponto. O ponto é quando a massa não gruda mais nas mãos.

Fazer porções em formato de ferraduras, com cerca de 30 g cada uma.

Coloque a massa da chipa em formas untadas com manteiga e leve ao forno previamente aquecido, a mais ou menos 180°C.

Deixe assar por 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15450-chipa-paraguaia-de-15-minutos-biscoitinho-facil-e-delicioso.html>