

# CHAPÉU DE VELHO LÁ DO INTERIOR DE MINAS, RECEITA CLÁSSICA! MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA

## INGREDIENTES

### Ingredientes

<ul>

<li>4 Ovos</li>

<li>1 colher de chá rasa de sal</li>

<li>200ml de óleo</li>

<li>100ml de água</li>

<li>2 xícaras de polvilho azedo</li>

<li>40g de queijo parmesão ralado</li>

<li>Queijo mussarela para decorar</li>

<li>Medida da xícara 240ml</li>

</ul>

## MODO DE PREPARO

### Preparo

<ol>

<li>Bata todos os ingredientes no liquidificador.</li>

<li>Após a massa ser batida, é colocada em uma assadeira untada com óleo e é adicionado queijo mussarela ralado por cima.</li>

<li>O biscoito é assado em forno pré-aquecido a 200 graus por cerca de 30 minutos.</li>

<li>Bom apetite!</li>

</ol>

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15736-chapeu-de-velho-la-do-interior-de-minas-receita-classica-macio-por-dentro-e-crocante-por-fora.html>