

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

## INGREDIENTES

4 Ovos

1 colher de chá rasa de sal

200ml de óleo

100ml de água

2 xícaras de polvilho azedo

40g de queijo parmesão ralado

Queijo mussarela para decorar

Medida da xícara 240ml

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li></li>

</ul>

</li>

</ul>

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

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

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

Bom apetite!

<h3></h3>

&nbsp;

&nbsp;

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

<ol>

<li style="list-style-type: none;"></li>

</ol>

&nbsp;

©2026 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>