

CHIPA FRITA PANTANEIRA

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
Sirva com um bom café passado na hora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8639-chipa-frita-pantaneira.html>