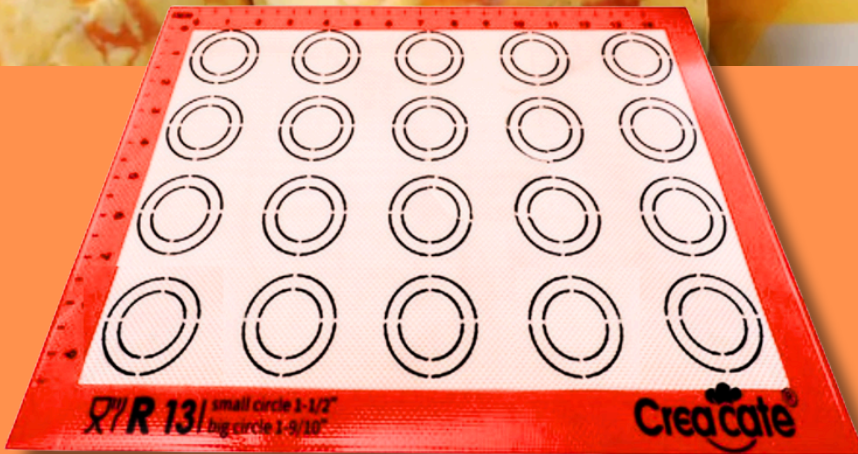


CHIPÁ CASERO



INGREDIENTES:

- 500 g de fécula de mandioca
- 200 g de queso semiduro rallado (pategrás, mar del plata o tybo)
- 100 g de queso parmesano rallado
- 2 huevos
- 100 g de manteca
- 120 ml de leche
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bowl, mezclar la fécula de mandioca con la sal.
- Agregar la manteca derretida y mezclar.
- Incorporar los huevos, la leche y los quesos rallados.
- Amasar hasta lograr una masa suave y apenas pegajosa.
- Formar bolitas pequeñas y colocarlas separadas sobre la placa grande antiadherente.
- Llevar al horno por 15–20 minutos, hasta que estén inflados y levemente dorados.

Celestina

— BAZAR & DECO