

# Chipa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **30**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/chipa>

## Preparación

Procesar la harina de mandioca con el polvo para hornear, la sal y la manteca hasta desmigajar bien. Incorporar los huevos apenas batidos con la leche, el queso parmesano y la mitad del queso gruyere rallado. Procesar hasta formar una masa. Volcar en la mesada, agregar el resto del queso gruyere cortado en cubos chicos y amasar hasta incorporar. Cortar pequeñas porciones, estirar formando un rollo y cortar en trozos del tamaño de una nuez. Disponer sobre una tartera apta para microondas enmantecada y enharinada. Precalentar el microondas a 220°C por convección. Llevar la tartera sobre la rejilla baja y cocinar en convección a 200°C de 15 a 18 minutos o hasta dorar parejo.

### ▣ **Tip para la receta**

Puede hacerlas en el horno común directamente también!



## Ingredientes

- 500 gramo/s Harina de mandioca
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharada/s Sal
- 100 gramo/s Manteca
- 2 Huevos
- 1 taza/s Leche
- 50 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 150 gramo/s Queso Gruyere rallado

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno