

# Chipizza

1313

## Ingredientes

### Preparo

200.0	g	Queijo Mussarela
1.0	kg	Chipa
200.0	g	Ovos
300.0	ml	Leite Líquido
500.0	g	Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)
300.0	g	Presunto

### Montagem

250.0	g	Queijo Parmesão Ralado
400.0	g	Requeijão Tipo Catupiry



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Cortar o presunto e o queijo mussarela em cubos. Reservar.
02. Ralar o queijo minas padrão. Reservar.
03. Colocar a Zeelandia Chipa na batedeira.
04. Adicionar o queijo minas padrão ralado reservado, os ovos e o leite e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Adicionar o presunto e o queijo mussarela em cubos reservados e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
06. Dividir em partes de 15 g. Bolear.

### MONTAGEM

01. Pressionar cada peça com o dedo para obter uma cavidade central.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 2,5 g de requeijão tipo catupiry em cada cavidade.
03. Salpicar o queijo parmesão ralado e o orégano a gosto sobre cada chipizza.
04. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas. Manter distância de aproximadamente 5 cm entre as peças.
05. Fornear a 200°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 12 minutos.

## Rendimento/Quebra

166 Unidades de 15 g

Validade

24 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Ralador

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Faca

Bico Liso

Tábua Para Corte

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	153 kcal	8
V. Energético (kJ)	643 kJ	8
Carboidratos (g)	11 g	4
Açúcares (g)	0.3 g	**
Proteínas (g)	5.5 g	7
Gord. Totais (g)	9.7 g	18
Gord. Saturadas (g)	3.7 g	17
Gord. Trans (g)	1.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	400 mg	17