

Chipizza

1313

Ingredientes

Preparo

200g Ovos

300ml Leite Líquido

500g Queijo Minas Padrão (Meia-Cura)

300g Presunto

200g Queijo Muçarela

1kg Chipa Chipa



Montagem

250g Queijo Parmesão Ralado

400g 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

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 152 | 8 |
| V. Energético (kJ) | 642 kJ | 8 |
| Carboidratos (g) | 11 | 4 |
| Proteínas (g) | 5.5 | 11 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 363 | 15 |
| Açúcares (g) | 0.3 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 0.3 | |
| Aç adicionados (g) | 0.1 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 9.6 | 15 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.4 | 22 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |