

Pop Chipa

1317

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
300ml	Leite Líquido
500g	Queijo Provolone
1kg	Chipa Chipa



Modo de Fazer

01. Ralar o queijo provolone. Reservar.
02. Colocar a Zeelandia Chipa na batedeira.
03. Adicionar o queijo provolone ralado reservado, os ovos e o leite e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Esticar a massa em formato rolinho.
05. Dividir em partes de aproximadamente 1,5 cm.
06. Fritar em óleo aquecido a 170°C por aproximadamente 3 minutos.

Dicas

- Não exceder o tempo de fritura pois a Pop Chipa pode estourar.

Rendimento / Quebra

168 Unidades de 10 g

Validade Sugerida

6 horas

Equipamentos

Batedeira
Fritadeira
Ralador
Batedor Tipo Raquete
Balança
Recipiente
Escumadeira

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	160	8
V. Energético (kJ)	677 kJ	8
Carboidratos (g)	16	5
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	255	11
Açúcares (g)	0.5 g	**
Açúcares totais (g)	0.1	
Aç adicionados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	4.6	23
Gorduras trans (g)	0	0