

# Pop Chipa

1317

## Ingredientes

### Preparo

|       |    |                  |
|-------|----|------------------|
| 1.0   | kg | Chipa            |
| 500.0 | g  | Queijo Provolone |
| 200.0 | g  | Ovos             |
| 300.0 | ml | Leite Líquido    |



## 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

6 horas

## Equipamentos

Batedeira

Fritadeira

Ralador

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Escumadeira

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

|                      |          |    |
|----------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal) | 161 kcal | 8  |
| V. Energético (kJ)   | 677 kJ   | 8  |
| Carboidratos (g)     | 15 g     | 5  |
| Açúcares (g)         | 0.5 g    | ** |
| Proteínas (g)        | 3.8 g    | 5  |
| Gord. Totais (g)     | 9.2 g    | 17 |
| Gord. Saturadas (g)  | 3.6 g    | 17 |
| Gord. Trans (g)      | 2.0 g    | ** |
| Fibra Alimentar (g)  | 0 g      | 0  |
| Sódio (mg)           | 311 mg   | 13 |