

Chipa (Receita Principal)

563

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|-------------------------|
| 200g | Ovos |
| 300ml | Leite Líquido |
| 500g | Queijo Mussarela Ralado |
| 1kg | Chipa Chipa |



Modo de Fazer

01. Colocar a Zeelandia Chipa na batedeira.
02. Adicionar o queijo muçarela ralado, os ovos e o leite e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Esticar a massa em tiras.
04. Dividir em partes de 40 g.
05. Modelar em formato meia lua.
06. Fornear a 200°C por aproximadamente 12 a 15 minutos em forno lastro.

Dicas

- A massa crua da chipa pode ser congelada por 30 dias ou resfriada por 24 horas sem alterações no produto final.
- Espalhar queijo ralado parmesão sobre a chipa antes de forneá-la acentua o sabor e aparência.
- Não é recomendado manter a Chipa em estufa pois fica murcha e elástica rapidamente. A sugestão é aquecê-la novamente antes de consumi-la. Ela ficará novamente quentinha e crocante.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido.
- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 12 minutos.
- Variações de sabores (adicionar a cada 500 g de massa pronta)
- Salgados
 - * Azeitona: adicionar 50 g de azeitona picada.
 - * Calabresa: adicionar 50 g de calabresa picada.
 - * Cebola: adicionar 50 g de cebola picada.
 - * Alho: adicionar 3 g de alho picado.
 - * Orégano: adicionar 1 g de orégano.
 - * Salame: adicionar 50 g de salame picado.
 - * Carne seca: adicionar 50 g de carne seca desfiada sem sal.
 - * Bacon: adicionar 50 g de bacon picado.
 - * Cheddar: rechear cada unidade com uma tira de aproximadamente 10 g de queijo processado sabor cheddar.
 - * Queijo processado: rechear cada unidade com uma tira de aproximadamente 10 g de queijo processado.
- Doce
 - * Goiabada: rechear cada unidade com uma tira de aproximadamente 7 cm (10 g) de goiabada cascão.

Rendimento / Quebra

48 Unidades de 35 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

| |
|----------------------|
| Forno |
| Batedeira |
| Batedor Tipo Raquete |
| Balança |
| Assadeiras Lisas |

Tabela Nutricional

| Porção de 50g contém (em média): | | % VD (*) |
|----------------------------------|--------|----------|
| V. Energético (kcal) | 193 | 10 |
| V. Energético (kJ) | 835 kJ | 10 |
| Carboidratos (g) | 19 | 6 |
| Proteínas (g) | 4.3 | 9 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 282 | 12 |
| Açúcares (g) | 0.6 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 0.2 | |
| Aç adicionados (g) | 0.1 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 11 | 17 |
| Gorduras saturadas (g) | 5.2 | 26 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |