

# Chipa (Receita Principal)

563

## Ingredientes

### Preparo

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



## Modo de Fazer

01. Colocar a Zealandia 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 consumí-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: recheiar cada unidade com uma tira de aproximadamente 10 g de queijo processado sabor cheddar.

\* Queijo processado: recheiar cada unidade com uma tira de aproximadamente 10 g de queijo processado.

### Doce

\* Goiabada: recheiar 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 adiconados (g)	0.1	0
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.2	26
Gorduras trans (g)	0	0