



# CHIPA DE QUESO

## INGREDIENTES

- ℘ 500 gr. de Fécula de mandioca
- ℘ 100 gr. de Queso reggianito
- ℘ 100 gr. de Queso provolone
- ℘ 100 gr. de Queso Pategrás
- ℘ 2 Unidad de Huevo
- ℘ 100 gr. de Manteca
- ℘ 1 Cucharada de Sal fina
- ℘ 1 Cucharada de Polvo para hornear
- ℘ 80 cc. de Leche



## PROCEDIMIENTO

Colocamos en un bowl la fécula con los quesos, la manteca fría en cubos, la sal y el polvo de hornear.

Formamos un arenado con las manos hasta que no haya pedazos de manteca grandes.

Agregamos los huevos y la leche de a poco hasta obtener una masa lisa.

Les damos forma redonda y cocinamos 15' a fuego medio.

Damos vuelta y cocinamos 5' más.

Podemos guardar en el freezer y cocinarlos sin descongelar cuando queramos.