

# Chipá



## Ingredientes

**Manteca:** 100 g

**Fécula De Mandioca:** 1 k

**Leche tibia:** 600 Ml.

**Queso Gouda:** 250 g

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal:** 30 g

**Levadura química en polvo:** 20 g

**Queso semi curado:** 250 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, mezclamos la *mandioca*, la *levadura*, la sal, los huevos y la leche. Luego, agregamos la *manteca* pomada.
- A continuación, añadimos los quesos cortados en cubitos de 2x2 cm y dejamos reposar la masa durante una hora a temperatura ambiente. Si la masa llega a quedar muy líquida podemos agregar más *harina* hasta que la masa se vuelva consistente y se pueda trabajar con ella.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- A continuación, enharinamos la mesa de trabajo y amasamos hasta obtener una masa bien consistente. No se debe pegar.
- Luego, cortamos la masa en pequeños trozos y hacemos bollitos.
- Una vez que están listos, los colocamos en una bandeja espolvoreada con *harina* o *mandioca* y los llevamos al horno durante 10-15 minutos.
- Pasado el tiempo, los retiramos y los servimos calentitos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chipa-3>