Chipacitos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Leche: 200 miliitros
Queso rallado: 100 Gramos
Sal: 15 Gramos
Fécula De Mandioca: 500 Gramos
Manteca: 100 Gramos
Queso Pategrás en cubos: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar fécula de *mandioca*, queso rallado, queso pategrás, huevos, leche, sal y por última la *manteca* pomada y unir sin amasar.
- Con las manos hacer bolitas medianas y en una fuente de horno enmantecada llevar a horno a 180° por 20 minutos aprox.
- Salen 24 unidades.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipacitos