

Chipas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

500 gr Harina repostería - de Mandioca

4 Huevos

200 gr Mantequilla - a temperatura ambiente

Nuez moscada

Pimienta negra

250 gr Queso - tipo fontina

250 gr Queso port salut

250 gr Queso - rallado

Sal

ELABORACIÓN

En un bol grande tamizar la harina de MANDIOCA, agregar los tres tipos de queso, el port salut cortado en cubitos chicos, + la manteca blanda + 4 huevos + sal y pimienta a gusto y una pizca de nuez moscada.

Con todos estos ingredientes formar una masa que quedará pegajosa.

IMPORTANTE, llevar a la heladera cubierta con un film por lo menos 2 horas. Luego tomar porciones y formar bolitas del tamaño de una nuez.

Es muy rendidor, salen alrededor de 80 bocados, dependerá del tamaño, si son chicos, salen casi 100, pero como desaparecen ni bien salen del horno no te parecerán muchos.

Colocar en una placa de teflón separados uno de otros a horno FUERTE hasta que comiencen a dorar la superficie, no dejar pasar porque sino se vuelven duros como pelotitas de golf. Son un manjarete, seguramente te pedirán más. Yo suelo hacer la masa, las bolitas, luego las congelo y voy horneando a medida que necesito cuando no es una reunión multitudinaria.