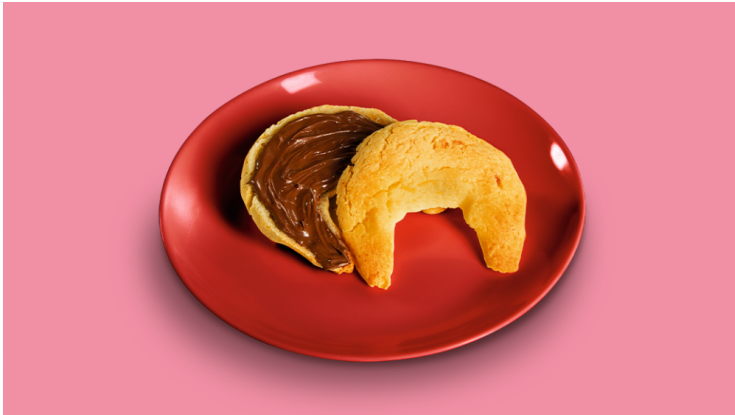


RECEITA

Chipa com Nutella®

Médio

1 h 0 min



INGREDIENTES

SERVE 7 PESSOAS

1 e 1/2 xícara (chá) de polvilho doce (180g)

2 colheres (sopa) de manteiga

1 ovo

1 e 1/2 xícara (chá) de queijo meia cura, muçarela,
prato ou parmesão ralado (170g)

5 colheres (sopa) de leite (60ml)

1/2 colher (sopa) fermento em pó (7g)

1 colher (chá) de sal (5g)

EQUIPAMENTO

Assadeira

Bowl

Faca

Espátula



Para preparar esta
deliciosa receita, 20 g de
Nutella® por pessoa é
suficiente para apreciar
todo o seu sabor!

MODO DE PREPARO

- 1 Em um bowl, misture o polvilho, a manteiga e o ovo até virar uma farofinha.
- 2 Junte o queijo, o leite, o fermento e o sal.
- 3 Amasse até dar liga.
- 4 Faça uma meia-lua com a massa e corte-a em 16 porções. Modele as chipas e leve ao forno a 180°C até dourar, por cerca de 20 minutos.
- 5 Espere amornar, corte ao meio e recheie com Nutella®.

Orgulhoso de todo o seu processo? Nós também estamos!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.