



Chipa sin Tacc

- **Producto:** Sartén 24 cm
- **Función:** Horno - Masas
- **Porciones:** 6
- **Tiempo aproximado:** 20 minutos

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.