**Chipacitos con cebolla** (para 50 chipacitos aprox)

Necesitamos

Cebollas 2

Queso cremoso 200 g

Queso rallado 100 g

*Fécula* de *mandioca* 350 g

*Polvo para Hornear* 1 cdita

Sal 1 cdita

Aceite 2 cdas

Huevos 2

Leche c/n

Y los preparamos así

En una sartén dorar las cebollas picadas.
Colocar en un bol los quesos, agregar la *fécula* de *mandioca*, el *polvo para hornear*, la sal e integrar.
Agregar el aceite, los huevos y las cebollas.
Por último adicionar en cantidad necesaria leche de forma tal que nos permita formar una masa de consistencia pegajosa.
Tomar pequeñas porciones de esa masa y formar bollos del tamaño de una nuez.
Colocar sobre una placa y llevar a un horno 180°C por espacio aproximado de 12 a 15 minutos.

* [**5**](http://www.utilisima.com/recetas/db.php?j=5&q=9112&t=190.2.101.252&c=5)**Figacitas de manteca** (para 12 unidades aprox)
* A

Fécula de mandioca 150 g

Almidón de maíz  70 g

Leche en polvo  100 g

Sal 10 g

Azúcar 1 cdita

Goma xántica 5 g

Levadura fresca 30 grs

Huevo 1

Manteca 70 g

Agua  c/n

Colocar todos los ingredientes secos en un bol, o bien en la procesadora.
Agregar el huevo, la manteca y el agua, batir o procesar hasta que se forma una masa.
Colocar la masa en una bolsa y la llevar a la heladera por lo menos una hora. Luego, espolvorear la mesada con almidón de maíz y estirar la masa dejándola de un espesor aproximado de 1 cm.
Cortar círculos con corta pasta de 6 cm de diámetro y colocar sobre una placa. Dejar reposar 15 minutos tapados con film.
Llevar a horno a 180ºC por espacio de 20 minutos.