CHURROS DELICIOSOS

INGREDIENTES

1 xícara de leite

1 xícara de água

1 xícara de farinha de trigo com fermento

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sopa) de açúcar cheia

2 colheres (sopa) de manteiga cheias

1 pitada de sal ou a gosto

1 xícara de açúcar para polvilhar

1 colher (sopa) de canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a água; leve ao fogo médio com 1 colher de manteiga

Depois que começar a ferver, acrescente o açúcar, o sal e misture

Em seguida, acrescente a farinha de uma só vez e misture com a ajuda de uma colher

Com o fogo baixo, misture a massa na panela até que a mesma desgrude do fundo e esteja macia e homogênea

Acrescente a última colher de manteiga

Terminado o cozimento, coloque a massa sobre uma superfície e cubra com filme plástico ou um pano até que esfrie o suficiente para mexer com as mãos; não deixe esfriar demais

Sove a massa morna até que fique mais macie e bem misturada

Enrole a massa como

Coloque em uma panela média óleo suficiente para que os churros fiquem submersos

Aqueça bem o óleo

Coloque os churros aos poucos, de dois em dois

Passe

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11256-churros-deliciosos.html