

CHURROS QUE DÁ CERTO

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 colher (sopa) de gordura vegetal
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 2 ovos
- 1 pitada de sal (se a manteiga e margarina tiver sal, dispensar a pita de sal)
- açúcar e canela para passar os churros
- óleo para fritar
- Recheio de sua preferencia, pode ser doce de leite ou chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite, a margarina, o açúcar, a gordura vegetal e o sal.

Deixe levantar fervura e acrescente a farinha de trigo de uma vez, mexendo até que a massa se una formando uma bola.

Mexa essa massa por uns 2 minutos para que fique bem cozida (o fogo tem que estar baixo).

Deixe a massa esfriar.

Após a massa esfriar, acrescente os ovos um por vez, misturando com as mãos, até que os ovos estejam totalmente misturados com a massa (fica uma massa pegajosa e espessa).

Ponha em um saco de confeiteiro com bico pitanga e faça os churros direto na panela com óleo quente, cortando com uma faca ou uma tesoura do tamanho desejado.

Escorra em papel-toalha e passe no açúcar com canela e recheie com o recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20200-churros-que-da-certo.html>