

CHURROS DELICIOSOS E CROCANTES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 copo de leite

1/2 copo de água

2 xícaras de trigo

1 colher de açúcar

1 pitada de sal

1 colher de canela

1 colher de conhaque (se não tiver pode ser pinga mesmo)

1 colher de margarina ou manteiga

açúcar e canela para untar os churros

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a água, o leite, o açúcar, a margarina, a pitada de sal, o conhaque e a canela. Coloque a panela no fogão em fogo alto e aguarde ferver.

Depois que ferver, adicione a farinha e mexa até desgrudar do fundo.

Retire do fogo e mexa até ter uma mistura homogênea.

Com uma maquininha de churros (pode ser aquela de plástico da famosa revistinha) corte os churros.

Em seguida frite-os em óleo bem quente, recheie-os com o recheio de seu gosto e em seguida polvilhe com açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20205-churros-deliciosos-e-crocantes.html>