

O MELHOR BOLO DE CHURROS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

3 colheres de margarina

1/2 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA E RECHEIO:

Cobertura e recheio:doce de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e deixe-as separadas.

Junte a margarina, o açúcar e as gemas e bata bem.

Coloque a farinha peneirada e o leite aos poucos, mas não pare de bater.

Acrescente a canela em pó e o fermento e misture bem.

Coloque as claras em neve.

Unte uma forma e coloque a massa no forno preaquecido em 180° C, durante aproximadamente 35 a 40 minutos.

Espete um palito para saber se a massa não está crua.

Corte o bolo ao meio, recheie com doce de leite e depois a cobertura, polvilhe açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20462-o-melhor-bolo-de-churros.html>