

CHURROS FÁCIL DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

1/2 pote de creme de avelã

5 a 8 pães de forma - sem casca

1 ovo

1 copo de leite

óleo para fritura

açúcar

canela

MODO DE PREPARO

Amasse o pão de forma (sem casca) até ficar bem fininho.

Sobre cada fatia coloque a quantidade desejada de nutella e enrole como um rocambole bem apertadinho.

Passa cada rolinho no leite primeiro e depois no ovo batido em um prato.

Depois disso frite os dois lados até dourar.

Enquanto isso, misture o açúcar e a canela.

Logo após dourar, retire os churros e passe no açúcar e canela.

Agora é só saborear essa explosão de sabor!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21032-churros-facil-de-creme-de-avela.html>