

CHURROS FÁCIL PARA FAZER EM CASA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de óleo

COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de leite condensado

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE DOCE DE LEITE:

Recheio de doce de leite: Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão, cubra a lata com água e quando começar a fazer barulho marque 30 minutos.

Tire a pressão e abra a lata com cuidado.

MASSA:

Massa: Coloque em uma panela, a água, o sal e o açúcar.

Quando começar a ferver, desligue o fogo e misture o trigo.

Mexa até formar uma massa homogênea.

Enrole em uma pedra ou bancada e corte do tamanho que desejar.

Frite o churros em temperatura média até ficar bem dourado, depois coloque para escorrer em um papel toalha.

COBERTURA:

Cobertura: Misture a açúcar com a canela e passe o churros nela.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21156-churros-facil-para-fazer-em-casa.html>