

CHURROS ASSADO

INGREDIENTES

1 xícara de água
115 g de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1/2 colher (chá) de extrato de baunilha
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara de farinha de trigo
3 ovos
açúcar e canela a gosto
papel-manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga para derreter com a água, o sal, a baunilha e o açúcar.

Depois que a água começar a ferver e a manteiga estiver completamente derretida, coloque a farinha de uma vez só.

Mexa bem até desgrudar da panela.

Desligue o fogo, adicione os ovos batidos e mexa bem.

Coloque a massa em um saco de confeiteiro e faça os churros em uma assadeira com papel-manteiga.

Leve ao forno por 18 minutos a 200° C.

Depois de assados, desligue o forno e deixe os churros esfriarem dentro do forno por 10 minutos.

Após tirar do forno, passar os churros em açúcar e canela (a gosto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22259-churros-assado.html>