

CHURROS (NÃO EXPLODE)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

100 g de gordura hidrogenada

1 pitada de sal

50 g de açúcar

500 ml de água

óleo suficiente para fritar

açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a água com a gordura hidrogenada e deixe ferver.

Em seguida adicione o açúcar e o sal.

Abaixe o fogo, adicione toda a farinha de trigo de uma vez e mexa bem até estar completamente homogênea.

Ainda quente, coloque a massa numa máquina para churros ou em um saco com bico pitanga, e modele os churros.

Deixe esfriar (é importante para não explodir quando fritar) e frite em óleo quente (fogo médio).

Passa os churros no açúcar com canela e recheie a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22447-churros-nao-explode.html>