

CHURROS DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras de água
2 colheres (sopa) de manteiga
1/3 colher (sopa) de sal
1 cubo de caldo de galinha
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
200 g de queijo mussarela
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva a água com o caldo de galinha, o sal e a manteiga.

Deixe ferver até que o cubo de caldo dissolva.

Apague o fogo e acrescente a farinha de trigo.

Mexa até que a massa desgrude da panela.

Em uma superfície, espalhe um pouco de manteiga, despeje toda a massa e deixe esfriar.

Amasse a massa com as mãos até que se torne uma bola lisa.

Em um aparelho modelador de churros (daqueles de plástico) modele porções pequenas de até 6 cm cada e com as mãos, delicadamente, feche uma das pontas do churros.

Corte tiras de queijo no tamanho de 1x1x4 cm aproximadamente, com o bico do aparelho, modele a abertura do churros e insira a tira de queijo com cuidado para não perfurar a massa.

Feche delicadamente e frite em óleo limpo e bem quente em temperatura alta.

Escorra em papel toalha e sirva acompanhado de um molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22727-churros-de-queijo.html>