

COXINHA DE CHURROS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de leite
1/2 xícara de água
2 colheres de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal
doce de leite
açúcar
canela
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite, a água e a margarina.
Deixe até começar a ferver e acrescente a farinha.
Misture até desgrudar da panela.
Espere esfriar ao ponto que consiga mexer com as mãos.
Separe bolinhas da massa, coloque o doce de leite no meio e feche em formato de coxinha.
Aqueça uma panela com óleo.
Frite em fogo médio até dourar.
Passe no açúcar, na canela e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22779-coxinha-de-churros.html>