

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.

Separar 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>