

# 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.

Passa no açúcar, na canela e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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