

CHURROS DA PUCCA ORIGINAL

INGREDIENTES

2 xícaras com água
2 xícaras com farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga com sal
1 pitada de sal
açúcar e canela a gosto
óleo para fritar
doce de leite e chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque as 2 xícaras de água na panela em fogo médio.

Em seguida, coloque a manteiga com sal, a pitada de sal e a colher de açúcar.

Mexa bem até que a manteiga derreta na água, deixe derreter a manteiga e ferver tudo.

Depois que estiver fervendo, é a hora de colocar a farinha aos poucos (não coloque tudo de uma vez, vá derramando e misturando ao mesmo tempo, não pare de misturar).

Você vai perceber que conforme você mistura, a massa já vai se firmando, você deve mexer por mais ou menos 5 ou 10 minutos no máximo ou até a massa ficar bem cozida.

Para saber se está no ponto, você deve ver ser a massa está desgrudando da panela, esse é o ponto.

Com a massa pronta, você deve colocá-la em um bico de confeiteiro, a grossura do churros vai depender da grossura do seu bico de confeiteiro.

Você deve apertar a massa do bico de confeiteiro direto no óleo com cuidado para não espirrar.

Corte a massa quando estiver no tamanho que você quiser.

Deixe fritar até que esteja dourada.

Deixe escorrer em um prato com papel toalha.

Use 2 pratos: 1 para pôr a canela com açúcar a gosto e o outro para pôr chocolate ou doce de leite para recheiar os churros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23075-churros-da-pucca-original.html>