

CHURROS DE CHOCOLATE (NA AIR FRYER)

INGREDIENTES

CHURROS:

Churros: 2 xícaras de água

2 colheres (sopa) açúcar

1 colher (café) de sal

1 colher (sopa) de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em pó misturada em 1/2 xícara de açúcar para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate de 500 g

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CHURROS:

Churros: Coloque em uma panela a água, o açúcar o sal e o óleo e, leve ao fogo alto até ferver.

Quando ferver, coloque a farinha misturada com o chocolate de uma vez, mantendo o fogo ligado.

Mexa com uma colher de pau rapidamente, até ficar uma massa homogênea.

Com a massa ainda morna, corte os churros em pedaços de 6 cm.

Pincele-os com óleo.

Coloque na air fryer com timer para 15 minutos.

Lembre-se de agitá-los a cada 5 minutos para que dourem por igual.

Após o término é só passar na mistura de açúcar e canela e rechear.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: Corte a barra de chocolate em pedaços e coloque num refratário.

Junte o creme de leite e leve ao micro-ondas na potência média por cerca de 2 minutos e 30 segundos, mexendo na metade do tempo.

Retire do micro-ondas e misture com uma espátula até que todos os pedaços de chocolate derretam. Cubra o refratário com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até ficar com uma consistência pastosa.

Recheie os churros ou apenas cubra-os com o chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24358-churros-de-chocolate-na-air-fryer.html>