

CHURROS DE OREO

INGREDIENTES

1 pacote grande de oreo
1 xícara de água
4 colheres (sopa) de manteiga
1/3 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
2 ovos
óleo para fritar
açúcar e canela para finalizar

MODO DE PREPARO

Retire o recheio e moa o biscoito.

Leve a uma panela a água, o açúcar e a manteiga e misture no fogo médio, até que tudo esteja homogêneo.

Em um pote, despeje a mistura de manteiga, a farinha de trigo, o oreo moído e os ovos.

Misture tudo até ficar homogêneo.

Coloque a mistura em um saco de confeiteiro e deixe por 30 minutos na geladeira.

Aqueça o óleo em uma panela, frite os churros e passe-os no açúcar e canela.

Faça um furo no meio dos churros e leve o recheio do oreo ao micro-ondas por 20 segundos.

Leve a mistura do saco de confeiteiro.

Recheie os churros e estão prontos para comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24372-churros-de-oreo.html>