

MINI CHURROS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) cheias de leite
2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo (sem fermento)
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) manteiga
sal a gosto
açúcar e canela para polvilhar
doce de leite
brigadeiro ou goiabada para o recheio

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o leite, a manteiga, o açúcar e o sal e deixe ferver.

Quando levantar fervura, desligue o fogo e jogue toda a farinha de trigo de uma vez.

Mexa rápido até obter uma bola de massa.

Transfira para uma tigela e sove a massa até sumir todas as bolotas e esfriar por completo (é importante que a massa esteja completamente fria antes de fritar).

Use um saco de confeitar ou a máquina de churros e faça as tirinhas. Faça um furo no meio de um lado à outro para que saia o ar ao fritar, pode usar um palito de churrasco pra isso.

Não esqueça de fazer isso, pois se não fizer, corre o risco de explodir ao fritar.

Coloque o óleo na panela em uma quantidade suficiente para os churros boiarem e quando estiver bem quentes abaixe o fogo e frite os churros 4 por vez (é essencial que o óleo esteja quente quando abaixar o fogo, pros churros não ficarem crus por dentro.)

Coloque em papel toalha para secar e depois passe na mistura de açúcar e canela.

Em seguida, use o bico da máquina de churros e recheie através do buraco que já fez antes de fritar.

Se não tiver a máquina de churros, pode comê-los apenas mergulhando no doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25140-mini-churros.html>