

CHURROS DA BI

INGREDIENTES

2 xícaras de água
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
óleo para fritar
doce de leite para rechear
açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a água, a margarina e o sal até levantar fervura.
Apague o fogo e adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo lentamente até desgrudar da panela.
Modele a massa no formato que desejar (ou coloque em um saco de confeiteiro).
Frite os churros em uma panela funda com quantidade de óleo suficiente para cobri-los.
Polvilhe com açúcar e canela e recheie com doce de leite utilizando um saco de confeitar com bico fino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25772-churros-da-bi.html>