

# 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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25772-churros-da-bi.html>