

# RISOLE DOCE DE CHURROS

## INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de água
- 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher rasa de sal
- 4 colheres de margarina comum
- 200 g de doce de leite cremoso ou o recheio que preferir
- 4 colheres de açúcar
- 1 colher de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a água, o sal e a margarina.

Quando levantar fervura, apague.

Acrescente a farinha, mexa bem até que desgrude da panela formando uma massa uniforme.

Leve a massa a mesa e abra-a com a maça das mãos ou um rolo de massas.

Faça bolinhas pequenas em tamanhos semelhantes.

Em seguida, amasse-as até que formem discos parecidos com os de pizza.

Recheie-o com o doce e com as pontas dos dedos feche a massa até formarem uma meia lua.

Frite-os em gordura vegetal a 160°C, até ficarem douradinhos.

Enquanto isso, misture o açúcar e a canela e reserve-o.

Retire os risoles e ainda molhados empane-os bem no açúcar com a canela e pronto.

Uma ótima opção pra quem não tem masseira e injetora de churros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29042-risole-doce-de-churros.html>