

## 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 maçã 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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