

MASSA PARA CHURROS CASEIRO DA DUKAZA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de água (700 ml)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sobremesa) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- Opcional: 2 a 3 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água.

Quando ferver, coloque a manteiga para derreter em seguida, sal e o açúcar.

Misture o fermento e a farinha de uma vez, mexendo até ficar homogênea.

Deixe cozinhando por 5 minutos, até que a massa solte o fundo da panela.

Teste a massa, ela não pode grudar nos dedos.

Enquanto a massa esfria um pouco, ligue a máquina de churros para aquecer.

Divida a massa em duas partes. Molde a massa com as mãos, se preferir churros recheados coloque os modeladores.

Unte as chapas com manteiga, coloque as massas na máquina, feche e aguarde 6 minutos.

Abra a máquina, retire os churros. Se preferir polvilhe-os com açúcar e canela.

Para rechear com o sabor de sua preferência, retire os modeladores e use o saco de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33504-massa-para-churros-caseiro-da-dukaza.html>