RECEITA BÁSICA DE CHURROS ESPECIAL PARA INTOLERANTES À LACTOSE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:açúcar

canela

coco ralado e outros

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água.

Quando ferver, coloque o óleo vegetal, em seguida coloque o sal e o açúcar.

Em um recipiente, misture o fermento com a farinha.

Adicione essa mistura à água fervendo, de uma vez só, mexendo sempre para a massa ficar bem homogênea. Deixe cozinhando de 5 a 6 minutos, até que a massa solte o fundo da panela.

Dica, misture bem e cozinhe para que não fiquem os grumos de farinha crua.

Teste a massa, ela não poderá “grudar nos dedos” .

Deixe esfriar alguns minutos e divida a massa em duas partes iguais.

Modele as massas de churros com as mãos.

Coloque-as na máquina de churros e após 6 minutos eles estarão prontos.

Transfira os churros para um prato e você poderá saboreá-los da maneira que preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33585-receita-basica-de-churros-especial-para-intolerantes-a-lactose.html