

CHURROS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras e 1/2 (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de água
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina
1 pitada de sal (se a margarina tiver sal, dispense a pitada)
1/2 litro de óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
canela e açúcar para passar os churros

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Ferva a água, adicione a margarina e espere dissolver.
Adicione a farinha de trigo e apague o fogo mexendo sempre até soltar do fundo e ficar homogêneo.
Coloque a massa em uma máquina de churros com bico de pitanga e frite.
Coloque em um papel toalha e passe na canela com açúcar.
Faça um furo e recheie com o leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35751-churros-de-leite-condensado.html>