

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 tive sal dispense a pitada)

1/2 litro de óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

canela e açúcar para passa 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>