

CHURROS FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

250 ml de leite

1/2 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

1 colherinha rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Primeiro ferver o leite com o açúcar, a margarina e o sal.

Quando ferver colocar o fermento, mexer e desligar o fogo.

Acrescentar a farinha de uma vez só e mexer até desgrudar da panela.

Se quiser tirar da panela e amassar (sovar) com as mãos fica melhor para ela ficar homogênea (eu prefiro fazer assim).

Colocar na frigideira fazendo o formato com o saco de confeitar. Fritar no óleo não muito quente para que não fiquem crus por dentro.

Recheiar com doce de leite ou creme de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39142-churros-facil-e-delicioso.html>