

CHURROS ORIGINAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) bem cheias de margarina ou manteiga
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MOLDANDO CHURROS:

Moldando churros: Coloque a massa morna em um saco de confeiteiro, com o bico pitanga.

O saco deve ser bem resistente, pois a massa não é muito mole.

Faça tirinhas e frite.

PARA FRITURA:

Para fritura: Utilizar uma panela bem funda, com quantidade de óleo suficiente para cobrir os churros.

Com auxílio de uma escumadeira, frite em óleo bem quente, no máximo até 03 churros por vez.

Depois de frito, passe os churros no açúcar com canela em pó e/ou numa calda de chocolate.

Escolha a calda desejada e coloque em uma xícara, onde poderá ser mergulhada a ponta do churros sem recheio.

Uma opção também é: coco ralado, granulado, entre outros. Para polvilhar em cima da ponta do churros coberto com a calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40363-churros-original.html>