

CHURROS (DA DONA FLORINDA – CHAVES)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga com sal
- 1 colher de café de sal
- Açúcar e canela para passar os churros depois de fritos
- Óleo para fritar
- Doce de leite e Chocolate granulado para acompanhar

MODO DE PREPARO

- Misture a água, a manteiga, o açúcar, o sal e espere derreter a manteiga.
- Depois de derretida misture aos poucos a farinha de trigo.
- Rapidamente irá virar uma massa, misture até desfazer toda a farinha.
- Tire do fogo para esfriar.
- Em uma frigideira coloque óleo e deixe esquentar.
- Coloque a massa em um saco para confeitaria que tenha um bico formato estrela.
- Faça tirinhas compridas dentro do óleo quente e deixe fritar até que esteja dourado.
- Escorra o óleo e depois de frio passe no açúcar com canela ou a cobertura de sua preferência!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41319-churros-da-dona-florinda-chaves.html>