

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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