

# 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 confeitar 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>