

MINICHURROS

INGREDIENTES

CHURROS:

Churros: 1 ½ xícara (chá) de água
2 colheres (sobremesa) de manteiga
2 colheres (sobremesa) de açúcar
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Óleo, o suficiente para fritar
Açúcar e canela a gosto

CHOCOLATE QUENTE:

Chocolate Quente: 500 ml de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
½ xícara (chá) de leite condensado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

CHURROS:

Churros: Em uma panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver.
Acrescente a farinha de trigo aos poucos e, sem parar de mexer, deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos até que a massa fique homogênea e solte do fundo da panela.
Deixe esfriar.
Coloque a massa em um saco de confeiteiro com um bico com ranhuras e molde no formato desejado.
Frite a massa no óleo quente até que fique dourado e crocante.
Em seguida, retire o excesso de óleo e empane no açúcar com canela.
Reserve.

CHOCOLATE QUENTE:

Chocolate Quente: Em uma panela, coloque o leite, o amido de milho, o leite condensado e o chocolate em pó.
Leve ao fogo, mexendo sempre, até que comece a engrossar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43933-minichurros.html>