

# 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>