CHURROS SALGADOS

INGREDIENTES

2 copos americanos de trigo

2 copos americanos de água

2 colheres de margarina

1 pitada de sal

óleo para fritura

patês sortidos (frango, atum, presunto, creme de milho)

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a água com a manteiga e o sal no fogo, espere ferver.

Coloque o trigo e mexa, volte ao fogo até desgrudar da panela.

Depois de pronto faça os rolinhos ou coloque em um saco de confeiteiro com o bico grosso e modele os churros.

Frite em óleo bem quente.

Tem 2 formas de apresentação: ou coloca-os sem recheio e os patês numa vasilha ao lado ou fure-os com um palito de churrasco antes de fritar, e após serem fritos use um bico de confeiteiro mais fino para rechear todos.

O queijo ralado faz o mesmo papel que o açúcar com a canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47136-churros-salgados.html