CHURROS DA DONA FLORINDA (SIMPLES E GOSTOSO)

INGREDIENTES

2 xícaras de água

2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de margarina com sal

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

No fogão, coloque em fogo médio e em uma panela larga adicione a água, a margarina, o açúcar e o sal até incorporar e a margarina derreter.

Quando a água estiver fervendo e borbulhando adicione aos poucos a farinha de trigo, sempre mexendo até formar uma massa lisa (se não quiser fazer isso na panela, apenas misture a farinha de trigo, retire a massa da panela, polvilhe um local com farinha de trigo e conclua o ponto da massa com as próprias mãos. Cuidado para não se queimar).

Espere a massa esfriar um pouco e faça "cobrinhas" com a massa (o comprimento e a largura dos churros depende do gosto de cada um).

Caso queira que seu churros fique exatamente igual aos que vendem nos quiosques utilize um "bico de confeiteiro".

Esquente o óleo na panela e vá colocando seus churros de dois em dois para não pregarem (o óleo tem que ficar sempre bem quente e o fogo em temperatura alta para cozinhar por dentro)

Depois é só passar numa mistura de açúcar e canela e/ou em calda de chocolate (2 colheres de sopa de leite, 2 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de chocolate em pó e 1 colher de chá de margarina, é só pôr no forno micro-ondas em potência alta por 50 segundos).

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48725-churros-da-dona-florinda-simples-e-gostoso.html