

# CHURROS DELICIOSOS DO NERO

## INGREDIENTES

1300 ml de água

1 colher de sopa rasa de sal

2 colheres de sopa rasas de açúcar

2 colheres de sopa cheias de manteiga

1 kg de farinha de trigo sem fermento

2 colheres de sopa de essência de baunilha

óleo

açúcar refinado

canela ou achocolatado

Doce de leite ou chocolate para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver .

Em seguida vá inserindo todos os ingredientes exceto a farinha de trigo.

Quando a solução alcançar o ponto de fervura.

Baxe o fogo e despeje toda a farinha de trigo.

Mexa até criar uma crosta fina e seca no fundo da panela.

Quando a massa estiver descolando dos dedos está no ponto.

Coloque sobre uma superfície lisa e limpa.

Enrole com um rolo, para não queimar as mãos.

Forme uma bola e após esfriar coloque numa sacola dentro da geladeira por umas 4 horas, para que ela fique melhor de trabalhar.

Coloque o óleo para esquentar e ponha os churros já moldados para fritar.

É interessante que eles fiquem submersos no óleo.

Depois de fritos coloque-os para escorrer e depois em papel para absorver o óleo.

Passe na açúcar que deverá estar misturada com canela ou achocolatado.

O doce de leite ou chocolate derretido faz um bom acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50583-churros-deliciosos-do-nero.html>