

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.
Baixe o fogo e despeje toda a farinha de trigo.
Mexe 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 está 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>