

# 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.  
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 está misturada com canela ou achocolatado.  
O doce de leite ou chocolate derretido faz um bom acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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