

CHURROS DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 1/2 xícaras de chá de água

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

2 xícaras de chá de farinha de trigo

Óleo de milho para fritar

Açúcar e canela para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado cozido por 30 minutos

1 colher de sobremesa de margarina

1 colher de sobremesa de chocolate em pó

1/2 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Ferva a água com a margarina, o açúcar e a pitada de sal. Desligue o fogo e junte a farinha de trigo de uma vez e mexa bastante (como se fosse massa de coxinha). Volte a massa ao fogo e continue mexendo por mais 2 minutos, a massa vai ficar uniforme e macia. Espere esfriar um pouco e nesse tempo continue sovando de x enquanto. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela junte todos os ingredientes e mexa bem até soltar do fundo da panela, espere esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Modele a massa em um tamanho menor que o aparelho de churros e faça os moldes, coloque-os em uma assadeira untada, depois de feito todos aqueça uma panela com o óleo, ele deve estar muito quente, coloque os churros e frite virando os lados até dourar, escorra em papel absorvente. Depois de fritos polvilhe a canela misturada com o açúcar e depois recheie todos e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52099-churros-de-doce-de-leite.html>