CHURROS SIMPLES

INGREDIENTES

500 ml de água

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de manteiga

400 g de farinha/sem fermento

oléo

2 colher (chá) de canela

1 colher (sopa) de açúcar

doce de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela, 500 ml de água, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (chá) de sal e 2 colheres (sopa) de manteiga

Coloque em fogo alto e mexa até ferver ou se preferir até a manteiga derreter

A água já fervida ou a manteiga já estando derretida, coloque em fogo baixo e acrescente a farinha de trigo

Quando começar a desgrudar da panela a massa, retire e coloque em uma superfície com farinha de trigo e abra a massa

Para poder modelar, temos 3 formas

1° forma

2° forma

3° forma

Esquente óleo e colocar para fritar

Misture canela com o açúcar e passe os churros dentro

Se delicie molhando o nosso churros no doce de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/534-churros-simples.html