

CHURROS DELICIOSOS

INGREDIENTES

1 xícara de leite
1 xícara de água
1 xícara de farinha de trigo com fermento
1 xícara de farinha de trigo sem fermento
1 colher (sopa) de açúcar cheia
2 colheres (sopa) de manteiga cheias
1 pitada de sal ou a gosto
1 xícara de açúcar para polvilhar
1 colher (sopa) de canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a água; leve ao fogo médio com 1 colher de manteiga
Depois que começar a ferver, acrescente o açúcar, o sal e misture
Em seguida, acrescente a farinha de uma só vez e misture com a ajuda de uma colher
Com o fogo baixo, misture a massa na panela até que a mesma desgrude do fundo e esteja macia e homogênea
Acrescente a última colher de manteiga
Terminado o cozimento, coloque a massa sobre uma superfície e cubra com filme plástico ou um pano até que esfrie o suficiente para mexer com as mãos; não deixe esfriar demais
Sove a massa morna até que fique mais macia e bem misturada
Enrole a massa como
Coloque em uma panela média óleo suficiente para que os churros fiquem submersos
Aqueça bem o óleo
Coloque os churros aos poucos, de dois em dois
Passe

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11256-churros-deliciosos.html>