

CHURROS DE MAIZENA – RECEITINHA FÁCIL DA NEIDE

INGREDIENTES

Farinha de trigo 60 gramas

Amido de milho 1 colher (chá)

Sal 1 pitada

Açúcar 1 pitada

Água 100 mililitros

Manteiga 50 gramas

Ovo 1 unidade

Açúcar a gosto

Doce de Leite 60 gramas

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o amido de milho, a pitada de açúcar e de sal.

Em uma panela antiaderente aqueça a água e derreta a manteiga.

Junte as farinhas de uma vez e mexa com uma espátula rapidamente para não empelotar.

Retire do fogo, acrescente o ovo e continue a mexer até soltar da panela.

Leve a massa à geladeira por 30 minutos para descansar e esfriar. Modele os churros na máquina ou use um saco de confeitar. Frite em óleo quente por três minutos ou até dourar.

Passe os churros fritos pela mistura de açúcar e canela, a gosto, e sirva com uma cumбуca o doce de leite aquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15335-churros-de-maizena-receitinha-facil-da-neide.html>