

# CHURROS CASEIRO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de leite  
1/2 copo de água  
2 colheres de manteiga (ou margarina)  
2 colheres (sopa) de açúcar  
400 g de farinha de trigo  
1 ovo  
açúcar refinado a gosto  
canela em pó a gosto  
1 litro de óleo (para fritar)  
300 g de doce de leite  
2/4 de uma caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite, a água, a manteiga e o açúcar em uma panela  
Mexa em fogo alto até a manteiga derreter, logo em seguida abaixe o fogo  
Mexa a massa em fogo baixo por 3 minutos  
Retire do fogo e mexa até ficar morno  
Acrescente o ovo e mexa bem até ficar homogêneo  
Espere esfriar e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga ou máquina para churros  
Frite em óleo bem quente, em seguida escorra em papel  
Indicação de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4833-churros-caseiro-facil.html>