

# 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>