

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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