

# CHURROS SIMPLES

## INGREDIENTES

500 ml de água  
2 colheres (sopa) de açúcar refinado  
2 colheres (chá) de sal  
2 colheres (sopa) de manteiga  
400 g de farinha/sem fermento  
óleo  
2 colher (chá) de canela  
1 colher (sopa) de açúcar  
doce de leite (opcional)

## MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela, 500 ml de água, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (chá) de sal e 2 colheres (sopa) de manteiga  
Coloque em fogo alto e mexa até ferver ou se preferir até a manteiga derreter  
A água já fervida ou a manteiga já estando derretida, coloque em fogo baixo e acrescente a farinha de trigo  
Quando começar a desgrudar da panela a massa, retire e coloque em uma superfície com farinha de trigo e abra a massa  
Para poder modelar, temos 3 formas  
1° forma  
2° forma  
3° forma  
Esquente óleo e colocar para fritar  
Misture canela com o açúcar e passe os churros dentro  
Se delície molhando o nosso churros no doce de leite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/534-churros-simples.html>