Churros

www.receitasdafia.com/receitas/churros

Quem é que não ama um churros? Agora você não vai precisar sair de casa para saborear essa delícia.

Churros

40 min 6 porções

Ingredientes

- 240ml de leite
- 30g de açúcar
- 20g de manteiga
- 120g de farinha de trigo
- 1 ovo
- Canela a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque em uma panela o leite, o açúcar e a manteiga. Quando ferver abaixe o fogo e acrescente a farinha de trigo .
2. Misture rapidamente até virar uma massa única. Retire a panela do fogo e continue mexendo para a massa esfriar um pouquinho.
3. Bata o ovo levemente em um pote e coloque na panela.
4. Misture rapidamente até ficar homogêneo.
5. Coloque a massa em um saco de confeiteiro. Utilize o bico de churros (utilizei o bico 4B ou 6B).
6. Unte uma assadeira com óleo e faça os formatos desejados, coloque delicadamente no óleo quente e frite até dourar.
7. Depois passe em uma mistura de canela em pó com açúcar.
8. Depois de frito, mergulhe seu churros no doce de sua preferência. Eu particularmente recomendo Doce de Leite.