



# RECEITAS DA FIA

## Churros Salgado

[www.receitasdafia.com/receitas/churros-salgado](http://www.receitasdafia.com/receitas/churros-salgado)

Aprenda essa deliciosa receita de churros salgado, vai proporcionar uma experiência irresistível e única para os amantes de churros e salgados.

Churros Salgado

 30 min

 12 porções

### Ingredientes

- 350 ml de água
- 250 gr de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 2 [ovos](#)
- Sal e Pimenta a gosto
- 100 gr de queijo [parmesão](#) ralado bem fino
- Queijo parmesão para polvilhar

### Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a água, açúcar, manteiga, sal e a pimenta a gosto, leve ao fogo médio até ferver.
2. Diminua o fogo, adicione a farinha de trigo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
3. Retire do fogo, transfira para uma batedeira com o batedor raquete, acrescente 2 ovos, um de cada vez, batendo sempre até ficar homogêneo.
4. Caso não tenha batedeira, bata com o auxílio de um fouet que também dá certo.
5. Desligue a batedeira, acrescente 100 gr de queijo parmesão ralado bem fino, ligue novamente a batedeira e bata até ficar uma massa lisa.
6. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com o bico pitanga e vá apertando a massa diretamente na panela com óleo quente.
7. Frite-os até dourar.
8. Retire e escorra em papel absorvente.
9. Passe no queijo parmesão ralado bem fino e sirva em seguida com requeijão.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)