

Ingredientes

Leite - 1 xícara

Manteiga - 1/2 xícara

Açúcar - 1 colher de café

Sal - 1 pitada

Farinha de trigo - 1/2 xícara

Ovos - 2 a 3

Açúcar para finalizar - 1/2 xícara

Canela - 1 colher de chá

Doce de leite



Autora: Sandra Assumpção
28 de abril de 2014

Modo de preparo

1. Coloque o leite para esquentar e adicione a manteiga, 1 pitada de sal, 1 pitada de açúcar.
2. Após a manteiga derreter, incorpore a farinha de trigo e mexa.
3. Retire a massa, coloque em uma batedeira e adicione os ovos. Bata levemente para que o ovo incorpore à massa.
4. Coloque a massa no saco de confeiteiro e faça os churros no tamanho desejado.
5. Frite os churros em óleo bem quente.
6. Faça uma mistura de açúcar e canela para os churros.