conexãosabor

Churros com doce de leite

Ingredientes

Leite - 1 xícara

Manteiga - 1/4 de xícara

Açúcar - 1 colher de café

Sal - 1 pitada

Farinha de trigo - 3/4 de xícara

Ovos – 2 grandes ou 3 pequenos

Açúcar cristal - 1/2 xícara

Canela - 1 colher de chá

Doce de leite Viçosa - a gosto

Autora: Sandra Assumpção
24 de novembro de 2014

Modo de preparo

1. Ferva o leite, a manteiga e o sal em fogo médio, mexendo sempre com uma colher.

2. Retire do fogo, acrescente a farinha de trigo peneirada e mexa até misturar bem.

3. Volte a panela para o fogo e cozinhe 3 minutos, mexendo bem até começar a grudar no fundo.

4. Passe para uma tigela de batedeira e bata em velocidade média, junte um ovo de cada vez e bata por 5 a 7 minutos ou até a mistura ficar macia.

5. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga.

6. Coloque a massa para esfriar dentro do saco na geladeira.

7. Esquente o óleo a 165 graus e esprema a massa em tamanhos pequenos e frite por 6 minutos ou até dourar.

8. Escorra no papel toalha e passe no açúcar e canela.