

Mini Bolo de Churros

1 , *Ingredientes*

Açúcar - 1 xícara

Farinha de trigo - 1 e 1/2 xícaras

Manteiga sem sal - 1/2 xícara

Leite morno - 120 ml

Ovo - 1

Essência de baunilha - 2 colheres de chá

Canela em pó - 2 colheres de chá

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Doce de leite - 1 xícara

2 , *Instruções*

Prepare as forminhas untando e enfarinhando

Preaqueça o forno a 180º graus

Em uma tigela coloque tudo, açúcar , farinha, canela e fermento.

Acrescente o ovo, a manteiga bem mole e misture bem com uma colher

Acrescente o leite e misturando bem até a massa ficar bem homogênea

Coloque a massa nas forminhas até mais ou menos 2/3 da forma

Leve pra assar por 35 a 40 minutos

Retire, deixe esfriar um pouco e desenforma

Misture 1 xícara de açúcar com 2 colheres de café de canela e passe os bolinhos nesta mistura

Coloque o doce de leite num saco de confeitar e preencha o meio dos bolinhos.