

Churros caseiros



Ingredientes: 500 mililitro de água
500 mililitro de leite
1 unidade de limão
2 colher de sopa de açúcar
1 unidade de pau de canela
100 grama de manteiga
0 unidade de sal q.b.
1 quilogramas de farinha de trigo
2 unidade de ovos
0 unidade de açúcar areado para polvilhar
0 unidade de canela
0 unidade de óleo

Instruções de preparação:

Levam-se ao lume, num tacho, a água, o leite, a casca de limão, a canela, o açúcar, a manteiga e o sal. Deixa-se ferver e retira-se do lume. Junta-se, então, a farinha e mexe-se bem com colher de pau. Leva-se de novo ao lume, mexendo sempre até se obter uma massa lisa. Retira-se do lume deixando arrefecer. Juntam-se os ovos batidos, amassando sempre. Num tacho, leva-se ao lume óleo em abundância. Deita-se a massa num saco pasteleiro espremendo, em caracol, para o óleo bem quente. Depois de fritos os churros, polvilham-se com açúcar e a canela em pó.

Sugestões Adicionais: