

CHURROS

INGREDIENTES PARA 30 CHURROS

200g de farinha de trigo sem fermento
250 ml de água
50g de manteiga
1 casquinha de limão
Sal q.b.
3 ovos
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar
Canela para polvilhar



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por churro: 0.06 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/churros-33737/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a água.
Tempere com umas pedrinhas de sal.
Junte a casca de limão e a manteiga.
Deixe ferver.
2. Logo que comece a ferver, retire a casca de limão e adicione a farinha.
Mexe até descolar do tacho.
Coloque a massa numa tigela e deixe arrefecer um pouco.
3. Junte os 2 ovos e comece a bater.
Por fim, adicione o ultim ovo e bata até que fique uma massa lisa.
4. Coloque a massa num saco ou numa seringa de pasteiro e utilize a boquilha larga e frisada.
Frite tiras de massa em óleo quente.
Utilize uma tesoura para cortar os churros no tamanho desejado.
Deixe fritar de ambos os lados até que fiquem bem douradinhos.
Depois dos churros fritos, coloque-os num prato com papel absorvente.
5. Num prato, misture açúcar com canela em pó.
Passe os churros por esta mistura.
E estão prontos a servir.
Acompanhe com cacau ou chocolate quente.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!