

CHURROS



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- **MEDIDA DA XÍCARA É DE 250 ML
- 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 1 C. DE SOBREMESA DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- 1 1/2 XÍCARA DE ÁGUA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- ÓLEO Q.P PARA FRITAR
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR
- CHOCOLATE QUENTE PARA MOLHAR ...OPCIONAL
- MOLHO DE CAMELO. OPCIONAL

CONFEÇÃO

1. Na taça coloque a lamina amassar /triturar, água , o sal , a manteiga e a casca de limão.

2. Programe 7 minutos vel 3 a 100°

3. Retire a casca do limão e adicione a farinha.

4. Programe 3 minutos na vel.8 a 100 °.

5. Deixe arrefecer um pouco e coloque no saco de pasteiro .

6. Fritar no óleo bem quente no formato que desejar.

7. Depois de frito colocar em cima de papel absorvente.

8. Agora é só degustar como mais gostar
