

## Churros



### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 2 colheres (sopa) de margarina (50g)
- 1 pitada de sal
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (375g)
- Óleo para a fritura
- **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** para polvilhar

### Modo de Preparo

Coloque em uma panela, a água, a margarina e o sal, quando levantar fervura acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa até formar uma bola. Coloque a massa dentro de uma máquina caseira de churros (ou dentro de um saco de Confeiteiro com bico próprio para churros) e faça os churros com cerca de 15 cm de comprimento. Frite em óleo quente, passe-os no **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e recheie-os à gosto.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio  
Tempo de Preparo: 1 hora  
Rendimento: 20 churros

