

BOLO DE CHURROS

INGREDIENTES (Massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de amido de milho, 1 xícara (chá) de açúcar, 05 ovos, 01 colher (chá) de canela, 01 colher (café) de sal, 01 colher (sopa) de fermento, ¼ xícara (chá) de leite morno.

MODO DE FAZER: Bater os ovos, acrescentar o açúcar e continuar batendo. Adicionar os ingredientes secos, alternando com o leite.

CHURROS

INGREDIENTES: 250 ml de água, 250 ml de leite, 01 colher (sobremesa) de açúcar, 01 colher (chá) de sal, 200g de manteiga, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, 01 ovo, 1kg de doce de leite.

MODO DE FAZER: Colocar numa panela o leite, a água, o açúcar, o sal, a manteiga e deixar no fogo até ferver. Acrescentar a farinha de trigo e mexer até desprender do fundo da panela. Levar essa mistura para a batedeira e bater até esfriar. Adicionar o ovo e bater bem. Colocar a massa num saco de confeitar com bico estrela e fritar em óleo bem quente até dourar.

