

Rendimento: 20 churros



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 pitada de sal
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para fritar
- **Açúcar Refinado Alto Alegre** para polvilhar

Modo de Preparo

Colocar em uma panela a água, a margarina e o sal, quando levantar fervura acrescentar a farinha de trigo de uma só vez e mexer até formar uma bola. Colocar a massa dentro de uma máquina caseira de churros (ou dentro de um saco de confeiteiro com bico próprio para churros) e fazer os churros com cerca de 15 cm de comprimento. Fritar em óleo quente, passar no **Açúcar Refinado Alto Alegre** e rechear a gosto.

Tempo de preparo: 1 hora.