

Receita de Churros Tradicional:

1kg x de Farinha de trigo de boa qualidade.

1,3 x Litros de agua fervendo PARA FAZER NA MÃO! OU NA MISTURELA 1,5x LITROS PARA CADA 1KG DE FARINHA .

3 x colheres de Sopa cheias de Manteiga (Ou Margarina Com sal).

Obs. Substituir a Manteiga por 1 x COLHER DE SOPA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. (Churros Modelados para Vender Congelados, com Validade de até 28 dias).

Opcional: 2 x tampas de essência de Baunilha. Uma pitada de Sal ou Açúcar e ou Fermento químico (Opcional á gosto do Cliente).

ATENÇÃO: SUA MODELADORA NÃO FAZ MASSA C/ 1 LITRO :1KG DE FARINHA OMOTOR NÃO SUPORTA TANTO ESFORÇO MECÂNICO!!!