
CHURROS
Profissional

Sobre o e-book 40 Receitas de Churros Gourmet: Se delicie à vontade e até ganhe dinheiro

Churros Gourmet tem virado moda nas cozinhas e restaurantes por todo Brasil, por isso, aprender e fazer em casa é a melhor opção para se deliciar gastando muito pouco.

Aqui você entra 40 receitas de churros gourmet, todas elas diferentes e detalhadas, para você fazer tudo com calma e da melhor maneira para você

Vender churros gourmet também está sendo uma boa opção para ganhar uma alta renda, já que você gasta muito pouco para fazer e é vendido a um preço alto.

Aqui você encontra os sabores:

Brigadeiro

Nutella

Fit

Canela

Rocambole de churros

E muito mais!

Sumário

Receita 1. Churros com doce de leite

Receita 2. Churros comum

Receita 3. Churros rechiado

Receita 4. Churros de batata com molho de queijo

Receita 5. Minibolo de churros

Receita 6. Churros com ganache

Receita 7. Bolo de churros

Receita 8. Rocambole de churros

Receita 9. Docinho de churros

Receita 10. Churros de parmesão

Receita 11. Cestinha de churros

Receita 12. Bolo de churros

Receita 13. Churos rápido

Receita 14. Churros Dona Florinda

Receita 15. Churros Triviales

Receita 16. Churros com Nutella

Receita 17. Churros Caseiro

Receita 18. Churros com doce de leite e sorvete

Receita 19. Churros de Oreo

Receita 20. Churros de chocolate com doce de leite

Receita 21. Churros sem glúten e sem lactose

Receita 22. Churros com chocolate quente

Receita 23. Churros com Baunilha

Receita 24. Dando o formato

Receita 25. Churros fácil

Receita 26. Churros Gourmet

Receita 27. Churros Gourmet doce

Receita 28. Churros de Chocolate

Receita 29. Churros em Brigadeiro

Receita 30. Churros em Donnuts

Receita 31. Churros Fit

Receita 32. Churros com canela

Receita 33. Churros de Fubá

Receita 34. Waffles de churros

Receita 35. Churros com chocolate

Receita 36. Churros com Leite vegetal

Receita 37. Churros com creme vegetal

Receita 39. Churros de morango

Receita 40. Minichurros no copinho

Receita 1. Churros com doce de leite



Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto
- açúcar a gosto
- canela a gosto

Modo de preparo:

- Em uma panela, adicione o leite, a água, a manteiga e o sal

- Quando o leite ferver, adicione a farinha de trigo e mexa rápido até a massa soltar do fundo da panela
- Coloque a massa em um saco de confeiteiro com o bico pitanga, depois faça tirinhas com a massa e frite
- Misture a canela e o açúcar, depois passe nos churros fritos

Receita 2. Churros comum



Ingredientes

- 250 ml de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 1 pitada de sal (se a margarina tiver sal, dispensar a pitada)
- 300 g de farinha de trigo
- 3 ovos
- óleo para fritar
- açúcar e canela misturados para passar os churros depois de fritos
- doce de leite

Modo de preparo

- Aqueça a água em uma panela, abaixe o fogo e acrescente a margarina e o açúcar
- Mexa bem, até dissolver toda a margarina
- Acrescente aos poucos a farinha de trigo, mexendo sempre, até que a massa desprenda da panela
- Tire do fogo e acrescente os ovos um a um, mexendo bem até misturar toda a massa
- A seguir, coloque a massa num saco de confeiteiro com o bico em formato de pitanga, ou na forma própria para churros
- Aperte, já dentro da frigideira com o óleo quente, o tamanho fica a seu critério, corte com a ponta dos dedos ou com uma faca
- Depois de frito, coloque em papel toalha para que absorva a gordura
- Em seguida, passe pelo açúcar com canela e recheie com doce de leite usando o bico que já vem junto com a forma

Receita 3. Churros rechiado



Ingredientes para a massa:

- 2 xícaras de água
- 1 pitada de sal
- 2 colheres bem cheias de margarina ou manteiga
- 2 xícaras bem cheias de farinha de trigo

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de achocolatado em pó
- 2 colheres de pasta de amendoim (opcional)
- Acúcar
- Canela

Modo de preparo

- Coloque em uma panela no fogo a água, o sal e a margarina ou manteiga.
- Assim que ferver, adicione a farinha de trigo e misture até que forme uma grande bola e massa e desgrude da panela.
- Coloque a massa em uma máquina plástica própria para churros e corte-os.
- Coloque em uma panela uma quantidade de óleo que seja suficiente para cobrir os churros e ferva o óleo. Frite, no máximo, 3 churros por vez em fogo baixo.
- Coloque os churros em papel absorvente e depois passe-os na mistura de

açúcar com canela.

Recheio

- Em um recipiente misture o leite condensado, o achocolatado e a pasta de amendoim.
- Misture-os até que fique uma cor e uma textura uniforme.

Receita 4. Churros de batata com molho de queijo



Ingredientes:

- 1 colheres de sopa de manteiga
- 1 colheres de sopa de farinha de trigo
- 250ml de leite
- 150g de queijo cheddar picado
- 1 ½ xícara de queijo muçarela ralado
- Noz moscada
- 1 ⅔ xícara de batata cozida
- ¼ xícara de queijo parmesão
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de leite
- Sal

- Pimenta do reino

Modo de preparo

- Em uma panela, derreter a manteiga, juntar a farinha e mexer bem.
- Cozinhar por dois minutos e juntar uma parte do leite mexendo bem para dissolver a mistura de farinha e manteiga.
- Juntar o restante do leite e seguir mexendo até a mistura começar a engrossar.
- Juntar o cheddar e o ½ xícara de queijo muçarela e misturar bem.
- Temperar com noz moscada, corrigir o sal e cozinhar até obter um molho espesso. Reservar.
- No processador, dispor a batata, 1 xícara de queijo muçarela, o parmesão, o amido de milho, o ovo, o leite e temperar com sal e pimenta do reino.
- Processar todos ingredientes até obter um purê liso.

Com auxílio de uma manga de confeitar, dispor porções de massa no óleo quente, fritar até ficar dourado e escorrer em papel absorvente.

Servir com o molho de queijo.

Receita 5. Minibolo de churros



Ingredientes

- ¼ de colher de chá de clara
- ¼ de colher chá de açúcar
- ⅛ de colher de chá de gema
- ½ colher de chá de farinha de trigo
- 1 mini colher de sopa de canela em pó
- ½ colher de chá de doce de leite
- ¼ de colher de chá de creme de leite fresco
- Açúcar a gosto

Modo de preparo

- Bater as claras e o açúcar.

- Juntar as gemas, a farinha, a canela, misturar e dispor em uma forma untada e polvilhada com farinha.
- Assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 5 minutos.
- Em uma tigela, bater o doce de leite com o creme de leite até obter ponto de chantilly. Dispor a mistura em uma manga de confeiteiro e reservar.
- Rechear e decorar o bolo com o chantilly.
- Polvilhar com açúcar e servir.

Receita 6. Churros com ganache



Ingredientes

- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de achocolatado
- ½ colher de chá de canela em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 250 ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 ovo
- Óleo para fritar
- 1 xícara de ganache de chocolate

Modo de preparo

- Juntar o açúcar, o achocolatado e a canela em pó em um prato raso. Reservar.
- Misturar a farinha e as duas colheres de sopa de cacau. Reservar.
- Em uma panela, levar ao fogo o leite, 1 colher de sopa de açúcar e a manteiga.
- Quando começar a borbulhar, baixar o fogo e juntar a mistura de farinha e cacau de uma só vez, mexendo sem parar.
- Cozinhar a massa até desgrudar do fundo da panela e formar uma bola lisa.
- Deixar esfriar e incorporar o ovo.
- Com auxílio de uma manga de confeiteiro com um bico de flor grande, fazer os churros do tamanho desejado, cortando com uma tesoura.
- Fritar em óleo quente até dourar e passar na mistura de açúcar.
- Servir com o ganache de chocolate.

Receita 7. Bolo de churros



Ingredientes

- 4 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico
- ½ xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 800g (2 potes) de doce de leite cremoso

Modo de preparo

- No liquidificador, bater os ovos, o açúcar, o óleo e o leite.
- Dispor um uma tigela e juntar a farinha de trigo, 1 colher de chá de canela em pó e o fermento.
- Dispor em uma forma redonda untada e enfarinhada. Levar ao forno preaquecido 180 graus por 40 minutos.
- Quando o bolo esfriar, cortar parte do topo do bolo fazendo uma cavidade.
- Polvilhar com o açúcar e a canela e rechear com o doce de leite.

Receita 8. Rocambole de churros



Ingredientes

- 4 ovos
- ⅔ xícara de açúcar
- ⅔ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 2 col sopa de manteiga derretida
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de doce de leite
- Açúcar de confeiteiro com canela para peneirar

Modo de preparo

- Bater o ovo e o açúcar em banho-maria, por cerca de dois minutos, até que comece a crescer bem.
- Retirar do banho-maria, e bater bem até que triplique de volume.
- Acrescentar a farinha de trigo peneirada, a canela em pó e misturar com uma espátula.
- Adicionar a manteiga derretida e mexer delicadamente. Dispor em uma forma retangular forrada com papel manteiga.
- Levar ao forno preaquecido 200 graus por cinco minutos e retirar em seguida.
- Dispor o pão de ló em um pano umedecido.
- Em uma tigela, bater o creme de leite fresco e o doce de leite.
- Dispor sobre o pão de ló e enrolar. Levar a geladeira por 1 hora.
- Peneirar açúcar com canela e servir.

Receita 9. Docinho de churros



Ingredientes

- 50g de biscoito maria quebradinho
- 1 colher de sopa de manteiga + 50g para o docinho
- 790g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 250g de doce de leite pastoso

Modo de preparo

- Em uma frigideira, dourar o biscoito com a manteiga até dourar e reservar.
- Misturar o leite condensado e a manteiga, levar ao fogo médio sempre

mexendo bem até a mistura começar a soltar do fundo da panela.

- Adicionar o creme de leite e seguir mexendo até que, novamente, a mistura comece a se soltar do fundo da panela. Juntar os biscoitos, deixar esfriar e levar para geladeira por 2 horas.
- Misturar o açúcar com a canela, fazer bolinhas com a massa, passar no açúcar e dispor em forminhas de papel.
- Com auxílio de um palito de churrasquinho, fazer furos nos docinhos e com uma manga de confeitar recheá-los com o doce de leite.

Receita 10. Churros de parmesão



Ingredientes

- 1 xícara de água
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 4 ovos
- 100g de parmesão ralado
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Levar a água, a manteiga e o açúcar ao fogo e deixar ferver.
- Adicionar a farinha de uma só vez, baixar o fogo e mexer sem parar até

a massa formar uma bola.

- Retirar do fogo e misturar os ovos um a um. Juntar o queijo e dispor a massa em uma manga de confeiteiro.
- Fritar em óleo quente e escorrer bem.

Receita 11. Cestinha de churros



Ingredientes

- 250 ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 50g de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 50g de calda de doce de leite

Modo de preparo

- Levar a uma panelinha o leite, a manteiga e 1 colher de sopa de açúcar.
- Quando começar a borbulhar, retirar do fogo e juntar a farinha de uma

só vez, mexendo sem parar.

- Cozinhar a massa até desgrudar do fundo da panela e formar uma bola lisa.
- Deixar esfriar e incorporar os ovos, um de cada vez.
- Dispor a massa em uma manga de confeitar com um bico liso.
- Cobrir uma forma de empada untada com o auxílio da manga de confeitar pelo lado de fora.
- Levar para o forno 180 graus por 40 minutos ou até que fiquem dourados. Reservar para esfriar.
- Misturar o açúcar e a canela.
- Passar as cestinhas na mistura de açúcar e canela e servir com uma bola de sorvete e calda de doce de leite.

Receita 12. Bolo de churros



Ingredientes

- 4 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 300g de creme de leite fresco
- 200g de doce de leite cremoso
- ½ xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de canela em pó

Modo de preparo

- No liquidificador, bater os ovos, o açúcar, o óleo e o leite.
- Dispor um uma tigela e juntar a farinha de trigo, 1 colher de chá de canela em pó e o fermento.
- Dispor em uma forma redonda untada e enfarinhada. Levar ao forno preaquecido 180 graus por 40 minutos.
- Em uma tigela, dispor o creme de leite fresco e o doce de leite e bater com uma batedeira até formar um chantilly. Reservar em uma manga de confeiteiro.
- Em uma tigela, misturar o açúcar de confeiteiro com a canela em pó. Reservar.
- Quando o bolo esfriar, cortar pela metade com uma faca de pão ou fio de nylon.
- Rechear com o chantilly de doce de leite.
- Polvilhar por cima a mistura de açúcar de confeiteiro e canela em pó.

Receita 13. Churos rápido



Ingredientes

- 250 ml de leite
- ⅓ de xícara de açúcar + 1 colher de sopa
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo
- Óleo para fritar
- 1 colher de chá de canela
- Doce de leite

Modo de preparo

- Levar a uma panelinha o leite, a manteiga e 1 colher de sopa de açúcar.
- Quando começar a borbulhar, retirar do fogo e juntar a farinha de uma só vez, mexendo sem parar.
- Cozinhar a massa até desgrudar do fundo da panela e formar uma bola

lisa.

- Deixar esfriar e incorporar o ovo.
- Dispor a massa em uma manga de confeiteiro com um bico de flor grande.
- Fazer os churros do tamanho desejado, cortando com uma tesoura.
- Fritar em óleo quente até dourar, passar na mistura de canela e açúcar.
- Juntar ⅓ do açúcar e a canela em um prato raso.
- Servir com o doce de leite.

Receita 14. Churros Dona Florinda



Ingredientes

- 1 xícara de água
- 100g de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- pitada de sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- Açúcar refinado
- Canela
- Doce de leite

Modo de preparo

- Levar a água, manteiga e açúcar a uma panela até levantar fervura.
- Retirar do fogo e misturar a farinha peneirada com um fouet.
- Levar de volta ao fogo, misturando sempre com uma colher de pau, até que a massa vire uma só.
- Retirar do fogo e deixar esfriar até que não queime mais o dedo ao encostar com a parte de cima.
- Em uma tigela, misturar os ovos e depois, com uma colher de pau, incorporar à massa.
- Botar em uma manga de confeiteiro com um bico do tipo pitanga.
- Espremer bem a massa de maneira que não fique com bolhas de ar dentro.
- Aquecer uma panela com óleo.
- Com a ajuda de uma tesoura, espremer a massa no óleo e cortar quando tiver uns 10 cm de comprimento.
- Fritar até dourar.
- Escorrer rapidamente em papel toalha e logo após, passar no açúcar e canela.
- Pode ser servido com um potinho com doce de leite ou nutella.

Receita 15. Churros Triviales



Ingredientes

- 500mL de água
- 120g de farinha de trigo (ou 1 xícara)
- 20g de manteiga sem sal
- Pitada de sal
- Açúcar refinado e canela em pó, quanto baste
- Óleo para fritar
- Opcional: doce de leite

Modo de preparo

- Numa panela grande, junte a água, sal e manteiga. Deixe ferver em fogo médio.

- Quando entrar em fervura, acrescente de uma vez a farinha de trigo e mexa bem rápido com um fouet (depois use uma colher/espátula).
- Cozinhe por 1-2 minutos mexendo sempre.
- Precisa mexer muito rápido mesmo, a chance de criar grumos é grande.
- A massa fica mole.

- Transfira para uma manga de confeitar com bico pitanga ou estrela médias. Deixe esfriar.

- Numa panela com óleo (suficiente para fritura por imersão) frite a massa até ficar dourado, mas sem tostar demais.

- O comprimento do churros depende do seu gosto. Pode espremer a massa diretamente sobre o óleo ou sobre uma superfície limpa levemente untada (ex.: prato) e depois colocar no óleo.

- Misture o açúcar refinado e a canela, passe os churros nela.

Receita 16. Churros com Nutella



Ingredientes:

- 250 ml de água
- 200 gramas de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- Açúcar e canela
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

- Coloque em uma panela a água, a manteiga, açúcar e a pitada de sal.
- Quando água ferver e a manteiga estiver derretida, acrescente a farinha de trigo e mexa bem até que a massa desgrude do fundo da panela.
- Em seguida, coloque a massa na vasilha da batedeira (use o gancho para bater a massa), ligue a batadeira e adicione os ovos, batendo bem a cada adição, até que a massa fique morninha, quase fria.
- Coloque a massa no saco de confeiteiro com o bico em formato de pitanga aberto.
- Em cima de uma folha de papel manteiga, aperte o saco de confeitar e corte os churros com o auxílio de uma tesoura culinária, no comprimento que desejar, os meus foram feitos com 5 cm aproximadamente.
- Depois que todos os churros estiverem modelados, aqueça o óleo, frite-os e retire o excesso de gordura com papel toalha.
- Passe os churros na mistura de açúcar com canela e sirva-os com doce de leite, chocolate ou nutella!

Receita 17. Churros Caseiro



Ingredientes

- Farinha de trigo: 1 xíc. (chá)
- Água: 1 xíc. (chá)
- Açúcar: 1 colher de sopa
- Sal: 1 colher de chá
- Óleo: 2 colheres de sopa
- Cobertura
- Açúcar: 2 xíc. (café)
- Canela em pó: 1 colher de chá

Modo de preparo

- Em uma panela misture a água, 1 colher de sopa de açúcar, o sal e o óleo.

- Leve ao fogo.

- Quando ferver, desligue o fogo e misture a farinha de trigo.

- Mexa bem, até formar uma bola com a massa (Veja no vídeo).

- Transfira a massa para um saco de confeitar com bico estrela grande.

- Em outra panela, coloque óleo para fritar e leve ao fogo médio-baixo (3 a 4cm de óleo é o suficiente)

- Quando o óleo estiver bem quente (mas sem formar bolhas), esprema um pouco de massa (aproximadamente 10cm de comprimento) no óleo e corte com uma tesoura. Frite no máximo 3 por vez.

- Frite até ficar dourado (veja no vídeo o ponto).

- Transfira os churros frito para um papel absorvente.

- Em seguida, passe os churros na mistura de açúcar com canela.

- Repita o processo com o restante de massa.

Receita 18. Churros com doce de leite e sorvete



Ingredientes

- 1 xícara de água
- 40 gramas (2 colheres de sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- Açúcar e canela a gosto para polvilhar

Recheio

- Doce de leite a gosto
- Sorvete a gosto
- Chocolate a gosto

Modo de preparo da taça

- Junte a água, a manteiga, o açúcar e o sal em uma panela e leve ao fogo médio até que a manteiga derreta por completo.
- Em seguida, adicione a farinha de trigo e misture com o fouet sem parar em fogo baixo até que se forme uma bola de massa bem lisa e brilhante. Quando a massa se formar, use uma espátula para espalhar na panela e cozinhar por completo.
- Transfira a massa para uma tigela e espalhe-a para que esfrie um pouco. Acrescente o primeiro ovo, misturando bem. Depois, adicione o segundo ovo e misture até obter uma massa homogênea.
- Transfira a massa para um saco de confeitar com bico pitanga e contorne a parte externa de uma forma de cupcake com a massa, formando uma tigelinha. Repita o processo com as outras formas para utilizar toda a massa.
- Leve ao congelador por pelo menos 2 horas ou até que a massa esteja completamente congelada.
- Na hora de servir, retire a massa do congelador e use um maçarico na parte de dentro da forma de cupcake para aquecer levemente a massa. Desenforme e frite logo em seguida em óleo bem quente (170˚C).
- Deixe escorrer num papel toalha e depois passe a taça churros na mistura de açúcar e canela.

Receita 19. Churros de Oreo



Ingredientes

- Oreo: 2 pacote(s)
- Água: 2 xíc. (chá)
- Manteiga: 4 colheres de sopa
- Açúcar: 1/4 xíc. (chá)
- Farinha de trigo: 1 xíc. (chá)
- Ovos: 2 unidades
- Óleo: para fritar

Modo de preparo

- Usando duas tigelas diferentes, separe os Oreos em biscoitos e creme. Então triture os biscoitos em um processador de alimentos até ficarem em migalhas.

- Em uma panela, adicione a água, manteiga e açúcar e leve para ferver no fogão. Retire do fogo e adicione a farinha, e as migalhas de Oreos. Misture até a massa formar uma bola, em seguida, adicione os ovos (1 por vez), mexendo até que tudo esteja bem misturado.

- Coloque a massa em um saco de confeitar com uma ponta de estrela, e "esprema" em um prato untado ou bandeja formando churros de 10 centímetros de comprimento. Leve ao freezer por 30 minutos.

- Aqueça o óleo e frite cada churros de Oreo até ficar uniformemente cozido, cerca de 4 minutos de cada lado. Escorra em papel toalha, em seguida, passe cada um em açúcar e canela.

- Coloque o creme do Oreo (recheio) por 15 segundos no micro-ondas.

- Agora é mergulhar os churros de Oreo no creme derretido.

Receita 20. Churros de chocolate com doce de leite



Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo

- 1 litro de óleo para fritar
- 1 xícara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de chá de Noz moscada ralada na hora
- Doce de leite

Modo de preparo

- Misture a farinha com o cacau em pó e o fermento em pó, peneire e reserve.
- Em uma panela coloque a água, a manteiga, o açúcar e o sal.
- Deixe ferver e acrescente a mistura dos secos.
- Misture tudo e cozinhe por aproximadamente 3 minutos ou até que vire uma bola homogênea, lisa e brilhante.
- É importante cozinhar/secar bem a massa para que você não corra o risco dela explodir quando for fritar e para que a massa não fique com gosto de farinha crua.
- Coloque a massa em uma tigela e acrescente o ovo.
- Misture.
- Arrume um saco de confeitar com o bico 2D da Wilton e coloque a massa dentro do saco.
- Aqueça o óleo a 190oC, molhe uma tesoura no óleo para ficar mais fácil de cortar a massa e com a ajuda de alguém apertando o saco de

confeitar, corte a massa com a tesoura no tamanho desejadoOs meus mini churros (com mais ou menos 5cm de comprimento) eu fritei 5 por vez por aproximadamente 5 minutos ou até ficar bem crocante.

- Faça a mistura de açúcar com canela e noz moscada e passe os churros no açúcar assim que ele ficar pronto, ainda quentinho.

Receita 21. Churros sem glúten e sem lactose



Ingredientes

- 250ml de água
- 1 pitada de sal
- 60g de açúcar
- 30g de creme vegetal (tipo becel original)
- 30g de óleo canola
- 200g de farinha sem glúten
- 20g de farinha de amêndoa
- ¼ colher de chá goma xantana
- ½ colher de chá fermento em pó

- 1 colher de chá extrato de baunilha*
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa canela em pó
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Prepare uma panela de fundo grosso com óleo para fritar.
- Em um prato fundo misture a xícara de açúcar com a canela.
- Leve ao fogo numa panela a água, o sal, o açúcar, o creme vegetal, o óleo e a baunilha.
- Assim que ferver jogue as farinhas, a goma xantana e o fermento.
- Retire do fogo e mexa até tudo incorporar.
- Volte para o fogo e mexa até que a massa solte dos lados e forme uma película no fundo.
- Transfira a massa para uma batedeira e bata até a massa secar um pouco e ficar morna.
- Acrescente os ovos e bata até a massa ficar bem espessa.
- Transfira a massa para um saco de confeitar e com bico estrela ou pitanga médio ou grande despeje cerca de 10 cm de massa sobre o óleo.
- Frite cerca de 2 minutos cada lado, ou até que a massa esteja bem

dourada. Escorra em papel toalha e passe pela mistura de açúcar e canela.

- Consuma imediatamente.

Receita 22. Churros com chocolate quente



Ingredientes para o chocolate quente

- 350 ml de leite
- 1 colher de sopa rasa de amido
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de açúcar (ou a gosto)
- 2 colheres de sopa de leite condensado

Modo de preparo do chocolate quente

- Em um copo misture 50 ml de leite com o amido e reserve.
- Coloque o restante do leite em uma panela, misture com o chocolate e o açúcar. Junte o leite condensado e misture.

- Leve a panela ao fogo e deixe levantar fervura. Quando estiver fervendo e em fogo baixo, junte o amido dissolvido no leite e mexa até que o chocolate quente engrosse e ferva outra vez.

Ingredientes para o churros

- 1 xícara de água
- 1/3 de xícara de açúcar
- 50 g de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- Manteiga para untar a assadeira

Modo de fazer os churros

- Coloque a água, a manteiga e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até ferver.
- Apague o fogo e junte a farinha de trigo de uma só vez, misture bem. Vai ficar uma mistura bem grossa, é assim mesmo.
- Deixe esfriar por 5 minutos. Coloque a massa que está na panela em uma batedeira, junte os dois ovos e bata até que os ovos se misturem à massa. A massa vai ficar parecendo um purê de batatas espesso.
- Unte uma assadeira com manteiga e reserve.
- Coloque a massa do churros em um saco de confeitar. Aperte o saco

em cima da assadeira na horizontal, formando dedos com a massa. Faça quantos dedos puder. Mas deixe um espaço entre os churros, eles vão crescer um pouco.

- Leve a assadeira com os churros ao forno médio preaquecido por aproximadamente 15 minutos, ou até que os churros fiquem assados e dourados

Receita 23. Churros com Baunilha



Ingredientes

- 250ml de leite
- 100g de manteiga
- 200g de farinha
- 30g de açúcar
- 10g de sal
- 4 ovos grandes
- Baunilha

Modo de preparo

- Em uma panela, adicione o leite, a manteiga o açúcar, o sal, e a

baunilha, e espere ferver. Misture bem, e caso tenha colocado uma fava de baunilha, retire-a nesse momento.

- Junte a farinha de trigo a mistura de leite e manteiga, e misture bem. Nesse momento a massa ficará com aspecto “empelotado”, mas aos poucos cozinhará e ficará homogênea.

- Essa etapa de cozinhar a massa é fundamental, e ela precisa ficar bem seca (jamais mole), para que seja possível dar formato aos churros. Em fogo baixo, o processo dura cerca de 10 minutos, mexendo sempre.

- Assim que a massa estiver seca o suficiente, retire da panela, e espere esfriar por cerca de 10 minutos. Com o auxílio de uma batedeira (pode ser feita na mão), adicione os ovos um por um e bata até que a massa fique lisa e homogênea.

- Leve para geladeira até esfriar antes de fazer os churros.

Receita 24. Dando o formato



Como dar formato aos churros

- Com o auxílio de um saco de confeiteiro, e um bico pitanga (modelo frisado) os churros terá o mesmo resultado.

- Use o tamanho de bico que desejar (para churros mais finos ou mais grossos), e dê o comprimento desejado. Frite em óleo a 180 graus até dourar de ambos os lados, e reserve sobre um papel toalha para ficar bem secos e crocantes.

Receita 25. Churros fácil



Ingredientes

- 2 xícaras de água
- 2 colheres (sopa) bem cheias de margarina ou manteiga
- 1 pitada de sal
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- Óleo para fritar
- Doce de leite ou chocolate para rechear

Modo de preparo

- Leve a fogo uma panela com a água, a margarina e o sal
- Quando ferver, apague o fogo e coloque a farinha de trigo
- Mexa bem, até formar uma bola e desgrudar da panela
- Frite em óleo bem quente, no máximo 3 churros por vez
- Recheie com doce de leite, chocolate ou outro de sua preferência

Receita 26. Churros Gourmet



Ingredientes da massa:

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (café) rasa de sal
- 1½ xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo Regina
- 1 xícara de água

Modo de preparo

- Em uma panela acrescente a água o sal, o leite e a margarina.
- Leve ao fogo, quando a fervura levantar coloque a farinha e fique mexendo com uma colher de pau até que solte do fundo da panela, tempo

aproximado de cozimento é de 3 minutos.

- Deixe que esfrie e depois coloque dentro de um saco de confeiteiro com bico pitanga tamanho grande.

- Em seguida faça os modelos de churros do tamanho que desejar e coloque para fritar em óleo quente.

- Passe o açúcar com canela.

- Reserve.

Receita 27. Churros Gourmet doce



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher de manteiga;
- 1 barra de chocolate meio amargo;
- Confeito colorido e M&M

Modo de preparo

- Coloque em uma panela a manteiga o leite condensado
- Coloque a metade da barra de chocolate picada junto na panela;
- Leve a panela ao fogo com os ingredientes mexendo até que engrosse ao ponto de brigadeiro. Reserve até esfriar;

- Abra os churros ao meio;

- Coloque o recheio nas duas partes do churros, uma camada bem substanciosa;

- Decore com o confeito colorido e com os M&Ms para finalizar coloque um pedaço do chocolate.

Receita 28. Churros de Chocolate



Ingredientes

- Água
- Sal
- Azeite
- Farinha de trigo
- Cacau em pó
- Corante vermelho
- Manteiga
- Açúcar
- Ovos
- Creme cheese

Modo de preparo

- Numa panela, 500ml de água devem ser colocados para ferver com um pouco de sal e azeite.

- Ao ferver, adicione 300g de farinha de trigo.

- 100g de cacau em pó devem ser adicionados quando a farinha já estiver incorporada na mistura, mas a massa ainda não deve estar muito grossa.

- Depois que a massa estiver formada com todos os ingredientes, deixe descansar um pouco.

- Preencha uma panela com 2 xícaras de água, 1 colher de açúcar granulado e 100g de manteiga em fogo alto. Ao ferver, adicione 1 xícara de farinha e 1 xícara de corante vermelho.

- Mexa bem; adicione 3 ovos.

- Deixe a massa esfriar naturalmente, modele e frite.
- Abra um “caminho” nas massas e injete creme cheese gelado.
- Passe tudo sobre o açúcar.

Receita 29. Churros em Brigadeiro



Ingredientes

- Manteiga
- Farinha de trigo
- Óleo

Modo de preparo

- Ferva 250ml de água e 100g de manteiga; adicione farinha (225g) rapidamente e agite até ser formada uma massa.

- Quando a massa se soltar da panela, retire e deixe na temperatura ambiente.

- Separe a massa em pequenos pedaços, monte pequenas bolotas e abra espaço para o recheio; feche a massa para que fique arredondada e frite em óleo bem quente.

- Passe-as no açúcar e canela.

Receita 30. Churros em Donnuts



Ingredientes

- Manteiga
- Extrato de baunilha
- Ovos
- Sal
- Rum
- Leite
- Noz moscada

Modo de preparo

- Bata 125g de manteiga na panela em fogo alto, adicione 1 xícara de água e uma colher de chá de extrato de baunilha; 3 ovos aos poucos e um

pouco de sal e rum.

- Misture 1 colher de chá de fermento, 1 xícara de farinha de trigo com meia colher de chá de canela e noz moscada. Adicione isso e leite (aprox. 1 ½ xícara) à panela até se formar uma massa.

- Modele como rosquinhas e asse em 175°C por 15 minutos. Deixe esfriar.

- Cubra com manteiga derretida, açúcar e canela.

Receita 31. Churros Fit



Ingredientes

- Água
- Farinha de Quinoa
- Extrato de baunilha
- Manteiga sem sal

Modo de preparo

- Aqueça 500ml de água com uma colher de sopa de manteiga sem sal.
- Quando ferver, jogue 100g de farinha de quinoa e mexa sem parar.
- Acrescente 1 colher de chá de extrato de baunilha e forme uma massa

grossa.

- Reserve por em torno de 30 minutos.

Receita 32. Churros com canela



Ingredientes

- 1 xíc (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) cheia de açúcar mascavo (ou demerara)
- 1 colher (café) de sal
- 1 xíc (chá) de água
- 2 col (sopa) de margarina
- 1 col (chá) de essência de baunilha
- 2 ovos
- Para empanar: 1 col (sopa) de açúcar refinado e 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 220 graus e forre uma forma grande com papel manteiga.

- Leve uma panela grande ao fogo alto e acrescente o açúcar mascavo, o sal, a água, a margarina.

- Não coloque a colher na panela, apenas deixe a mistura ferver.

- Desligue o fogo e adicione a farinha.

- Misture com uma colher de pau e acrescente os ovos e a baunilha.

- A massa deve ficar pesada e grudenta.

- Transfira tudo para um saco plástico resistente ou para um saco de confeitar.

- Corte a ponta do saco plástico ou coloque um bico tipo pitanga para enfeitar.

- Aperte o saco sobre o papel-manteiga o churros com cerca de 5cm de comprimento.

- Deixe um espaço de 2,5 cm entre eles.

- Leve ao forno (220 graus) para assar por cerca de 12 minutos, até ficarem dourados. Retire e, enquanto ainda estiverem quentes, passe na mistura de açúcar com canela.

Receita 33. Churros de Fubá



Ingredientes

- 500ml de água
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo

- Em uma panela, junte a água com o óleo e o açúcar. Leve ao fogo e

enquanto isso misture os secos.

- Combine a farinha, o fubá e o fermento em pó em uma tigela. Misture bem e assim que a água estiver quente e você não consiga mais ver o açúcar, adicione os secos de uma vez só na panela.

- Misture a massa com uma colher de pau sem parar e assim que ela se formar, cozinhe por uns três minutos ou até que ela esteja macia.

- Com um saco de confeitar bem grosso ou usando uma máquina de churros caseira, frite os churros em óleo quente até dourar.

Receita 34. Waffles de churros



Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga amolecida
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) rasa de leite
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó
- manteiga derretida e açúcar com canela para polvilhar
- doce de leite a gosto

Modo de preparo

- Na mão, bata o ovo com o açúcar, adicione a manteiga, misture bem e acrescente o restante dos ingredientes.

- Asse na máquina de waffles ou em uma frigideira como panquecas.

- Depois de pronto, pincele manteiga derretida e passe no açúcar misturado com canela. Sirva com doce de leite.

Receita 35. Churros com chocolate



Ingredientes

- 125g de farinha
- 125g farinha com fermento
- 1 pitada de sal
- 50g de manteiga
- 1 c. chá extracto baunilha
- 350ml de água
- Óleo para fritar q.b.
- Açúcar e canela q.b. para cobrir os churros

Ingredientes para o molho de chocolate

200g chocolate para culinária 70% cacau

200ml natas ou leite

1 c. chá extracto baunilha

½ c. chá pimenta
½ c. chá pimenta de caiena
1 pitada de sal

Modo de preparo

- Comece por ferver a água e quando esta levantar fervura junte a manteiga e o extracto de baunilha.
- Numa taça, junte as farinhas e a pitada de sal, abra um buraco ao centro e junte a água com manteiga derretida e a baunilha.
- Bata a massa com uma colher e deixe repousar durante cerca de 15 minutos.
- Depois, coloque o óleo numa fritadeira ou frigideira e deixe aquecer.
- Num recipiente à parte, junte o açúcar a e canela, misture bem.
- Coloque a massa num saco de pasteleiro com o bico de pasteleiro pretendido e vá deitando a massa, deixando fritar até que fique dourado.
- Retire e coloque em papel de cozinha ara que o óleo em excesso seja absorvido, depois passe pela mistura de açúcar e canela.

Modo de preparo do molho de chocolate:

- Enquanto a massa de churros descansa, prepare o molho de chocolate.

- Coloque no copo da Bimby o chocolate em pedaços e dê 2 a 3 golpes de
- Turbo e em seguida programe 15seg, Vel 9.

- Junte os restantes ingredientes e programe 5min, Temp 70º, Vel 2.

- Sirva ainda morno com os churros

Receita 36. Churros com Leite vegetal



Ingredientes:•

150 ml de água

• 150 ml de leite de amêndoas ou outro leite vegetal, também pode fazer com 300 ml de água

• 2 colheres de sopa de manteiga ghee, ou óleo de coco ou de girassol

• 1/2 xícara de farinha de arroz

• 1/4 xícara de farinha de grão de bico

• 1/4 xícara de farinha de linhaça

• 1/4 xícara de tâmaras processadas

• 1 pitada de sal

Modo de preparo

- Primeiro de tudo deixe as tâmaras de molho por umas 2-3 horas até elas ficarem bem macias, então processe elas com um pouquinho da água em que elas estavam de molho até formar um purê. Pode fazer uma quantidade boa, aí você deixa na geladeira em pote de vidro bem fechado e usa para adoçar o que quiser.
- Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- Leve ao fogo o leite vegetal, a água, manteiga ghee, o sal e as tâmaras e espere ferver. Enquanto isso misture as farinhas em um bowl e reserve.
- Assim que ferver adicione as farinhas e mexa bem, com fouet ou colher de pau, até a massa começar a soltar da panela. Desligue.
- Espere a massa esfriar um pouco.
- Com saco de confeitar e o bico pitanga comece a dispor seus churros em uma assadeira coberta com silplatou papel manteiga. Asse por uns 20 minutos.
- Retire do forno e passe na mistura de açúcar e canela – para os diabéticos use só a canela.

Receita 37. Churros com creme vegetal



Ingredientes

- 250ml de água
- 1 pitada de sal
- 60g de açúcar
- 30g de creme vegetal (tipo becel original)
- 30g de óleo canola
- 200g de farinha sem glúten
- 20g de farinha de amêndoa
- ¼ colher de chá goma xantana
- ½ colher de chá fermento em pó
- 1 colher de chá extrato de baunilha*
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa canela em pó
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Prepare uma panela de fundo grosso com óleo para fritar.
- Em um prato fundo misture a xícara de açúcar com a canela.
- Leve ao fogo numa panela a água, o sal, o açúcar, o creme vegetal, o óleo e a baunilha. Assim que ferver jogue as farinhas, a goma xantana e o fermento.
- Retire do fogo e mexa até tudo incorporar. Volte para o fogo e mexa até que a massa solte dos lados e forme uma película no fundo.
- Transfira a massa para uma batedeira e bata até a massa secar um pouco e ficar morna. Acrescente os ovos e bata até a massa ficar bem espessa.
- Transfira a massa para um saco de confeitar e com bico estrela ou pitanga médio ou grande despeje cerca de 10 cm de massa sobre o óleo (cuidado para o óleo não respingar!).
- Frite cerca de 2 minutos cada lado, ou até que a massa esteja bem dourada. Escorra em papel toalha e passe pela mistura de açúcar e canela.
- Consuma imediatamente.

Receita 38. Churros sem glúten



Ingredientes

- 1/3 xíc Farinha de Arroz
- 1/3 xíc Farinha de Aveia
- 1 csopa Polvilho Doce
- 150 grs Batata Doce amassadinha
- 1/3 xíc + 3 csopa Leite (de sua preferência) ou Água

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes com garfo. A massa ficará bem gostosa de trabalhar tipo “massinha” e não gruda na mão!
- Modele os churros e passe numa misturinha de Canela + Açúcar demerara batido (no liqui pq fica refinado/fininho)
- Coloque-os em uma assadeira untada com óleo

- Leve ao forno pré-aquecido 180 graus por 15 a 20 minutos
- Passe novamente na mistura de canela e açúcar enquanto os churros ainda estiverem quentes.

Receita 39. Churros de morango



Ingrediente

• 600g ou 2 xícaras de chá de morango.
• 400g ou 2 xícaras de chá de farinha de trigo.
• 300ml ou 1 ½ xícara de água.
• 40g ou 2 colheres de sopa de manteiga.
• 30g ou 2 colheres de sopa de açúcar.
• Uma pitada de sal.

Modo de preparo

- Coloque a água, a manteiga, o açúcar e o sal em uma panela e leve ao fogo até ferver.
- Quando levantar fervura, adicione a farinha e misture até a massa soltar da panela.
- Coloque a massa um uma bancada e espere ficar com temperatura morna.
- Leve a massa a um recipiente próprio para modelar o churro.

- Modele-os a gosto e frite-os em óleo quente.
- Seque os churros em papel absorvente e recheie com o morango.

Receita 40. Minichurros no copinho



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 xícara (chá) de goiabada cremosa
- 2 potes de cream cheese (75g)
- 1 xícara (chá) de Nutella®
- 15 minichurros congelados
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela em pó para passar

Modo de preparo

- Em uma tigela, misture o doce de leite com metade do creme de leite e divida entre 5 copinhos individuais transparentes.
- Reserve.

- Misture a goiabada com o cream cheese e distribua entre 5 copinhos transparentes.
- Misture a Nutella com o creme de leite restante e preencha os copinhos restantes.
- Leve à geladeira por 1 hora.
- Frite os minichurros em óleo quente, aos poucos, até dourarem.
- Escorra sobre papel-toalha, passe por açúcar misturado com canela em pó e decore cada copinho com um churros, afundando até a metade.
- Sirva em seguida.

Ingredientes do churros de banana com doce de leite

6 bananas-prata

1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Farinha de trigo e de rosca para empanar

3 ovos batidos

Óleo para fritar

Açúcar e canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Com uma faca, retire as pontas das bananas e corte em 3 partes no sentido vertical, em pedaços de aproximadamente 5cm cada. Com uma faca de retirar miolo, retire o miolo de cada pedaço de banana com cuidado. Preencha o miolo retirado com o doce de leite. Coloque em uma fôrma e leve ao congelador por 2 horas. Passe por farinha de trigo, pelos ovos batidos e empane em farinha de rosca. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar. Escorra sobre papel-toalha, polvilhe com açúcar e canela misturados e sirva.

Dica: Se desejar, substitua o doce de leite do recheio por Nutella®, brigadeiro ou geleia de frutas.

Obrigado por ler isso até agora, espero que você tenha gostado e aprendido mais!

Deixe seu feedback, e se você gostou, nós estaremos sempre trazendo mais novos conteúdos de aprendizagem para você.