

Churros com Nutella®

Fácil

30 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

250 ml de água

125 g de farinha

1 pitada de sal

Óleo para fritar

Açúcar granulado, para polvilhar

120 g de Nutella®

INSTRUÇÕES



1

Ferve a água.

Numa tigela, deita a água sobre a farinha e junta uma pitada de sal, misturando com uma colher para formar uma massa.

Coloca a massa numa máquina de churros. Alternativamente, também poderás encher uma manga de pasteleiro com um bico de 14 mm.



2

Aquece o óleo numa frigideira em lume alto até alcançar os 180 °C.

Coloca umas folhas de papel de cozinha num prato. Reserva.

Deita a massa através da manga para o óleo, cortando com uma tesoura tiras de 10-15 cm.

Frita durante 2 minutos, voltando os churros até dourarem.

Com uma espumadeira, vai tirando os churros do óleo e coloca-os no prato, em cima do papel de cozinha. Repete o processo para o resto da massa.

**3**

Polvilha os churros com um bocado de açúcar.

Come imediatamente, mergulhando os churros em Nutella®.

Apresentação final