

# Churros

1737

## Ingredientes

### Preparo

1.1L	Água
160g	Açúcar Refinado
500g	Ovos
300g	Margarina
650g	Doce De Leite
2kg	Bomba F Bomba F



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Bomba, o açúcar e a margarina na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar os ovos e a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
04. Colocar a massa e o doce de leite na máquina de churros e ajustar conforme instrução do fabricante.
05. Modelar.
06. Fritar em óleo aquecido a 180°C por aproximadamente 4 minutos ou até o ponto.
07. Colocar os churros sobre um guardanapo de papel.
08. Passar os churros numa mistura de canela em pó e açúcar.

## Dicas

- Os churros podem ser modelados na manga de confeitar com bico frisado, ou em máquina de fazer salgados utilizando bico apropriado para churros.

## Rendimento / Quebra

145 Unidades de 20 g

## Validade

6 horas

## Equipamentos

Batedeira

---

Fritadeira

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Recipiente

---

Escumadeira

---

Guardanapo De Papel

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	154	8
V. Energético (kJ)	641 kJ	8
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	139	6
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	2.5	5
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0