

APOIO VISUAL
RECEITA E PREPARO CHURROS

BRA-AV-REC-PRE-CAPV-00

cinépolis

CHURR**INGREDIENTES:**

- Churros
- Doce de leite

QTD/MEDIDA:

- 6 unidades
- 1 potinho (50 grs)

MESCLADE CANELA E AÇÚCAR

500 gramas de açúcar e 20 gramas de canela em pó.

Nota: Somente açúcar refinado

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer os churros e levá-los a fritadeira.
Fritar os churros por 3 minutos em média, a 180 graus e passe –os na mescla de canela com açúcar.
Servir os churros na tigela melão acompanhado de doce de leite no pote fechado

Obs: Os recipientes com recheio doce de leite deve ser armazenados no refrigerador.
Na habilitação, mantê-los em temperatura ambiente na área de preparo.

VALIDADE

Churros congelado: 30 dias após aberto.

Mescla de açúcar e canela: 30 dias após preparo.



Porcionar o doce de leite, cobrindo 90% do potinho, ou seja, deixando 1 dedo sem o produto.