Churros

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza de harina
- 1 nuez de mantequilla
- 1 taza de agua
- 1 pizca de sal
- 200 g de azúcar
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

En una cazuela pon a calentar el agua, añádele la nuez de mantequilla y una pizca de sal. Cuando hierva, agrega la harina, sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que se desprenda del recipiente. Si ves que queda muy dura, puedes añadirle un poco más de agua. Deja reposar la masa hasta que esté templada. Introduce la masa en la churrera y corta los churros sobre una sartén con abundante aceite bien caliente. Escúrrelos sobre un plato con papel absorbente de cocina y espolvorea con azúcar.