CHURROS CASEROS

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

Creador: karma

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gramos de leche
- 200 gramos de harina
- 1 cucharadita de sal
- aceite para freir
- azúcar para espolvorear

Preparación:

Paso 1

En una cazuela amplia ponemos a calentar la leche con la sal hasta que rompa a hervir. Retiramos del fuego y añadimos la harina de golpe removiendo y mezclando todo rápidamente, evitando que queden grumos.Dejamos reposar esta masa cubierta con un paño o film de cocina durante sólo unos minutos porque al enfriarse endurece y es más difícil de trabajar. Ya tenemos la masa preparada, Calentamos abundante aceite de girasol o de oliva suave en una sarten honda a temperatura moderada. Ponemos parte de la masa en la churrera en la que habremos colocado un disco de estrella. Enroscamos y empujamos el émbolo. A medida que empujamos va saliendo la masa del churro por el orificio , cortamos a la medida deseada con un cuchillo o con el dedo y freímos en el aceite que no debe hervir para conseguir unos churros dorados por fuera y cocidos por dentro. Retiramos a una fuente en la que habremos colocado un papel de cocina para absorber el exceso de aceite y espolvoreamos con azúcar. Sólo nos queda preparar un buen chocolate caliente.....y a disfrutar!