

Churros



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 1 vaso de agua
- 1 vaso de harina de trigo
- 1 cucharada de levadura (15 g)
- 1 pizca de sal

- Aceite
- Azúcar
- 3 piezas de Huevo San Juan
- Canela

Preparación

- 1.- Pon a hervir el agua junto con la sal en un cazo.
- 2.- Cuando hierva, agrega la harina, la sal y la levadura. Integra los ingredientes perfectamente y no dejes de mover hasta que la masa se desprenda de las paredes.
- 3.- Pasa la masa a otro recipiente y déjala reposar hasta que se enfríe un poco.
- 4.- Agrega el huevo e intégralo muy bien.
- 5.- Deja reposar y mete la masa a una manga con duya rizada.
- 6.- Echa abundante aceite en una sartén.
- 7.- Deja caer cuidadosamente la masa en la sartén y corta con unas tijeras cuando alcance el tamaño deseado. Dora por 5 minutos y retira del aceite.
- 8.- Prepara un plato con papel absorbente y otro con mucha azúcar y canela. Reposa los churros en el papel absorbente y después pásalos por la mezcla de azúcar y canela.