

Churros

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
150 gr Agua
2 Claras de huevo
300 gr Harina repostería
150 gr Leche
0,50 cucharadita/s Levadura
0,50 cucharadita/s Sal

ELABORACIÓN

Esta es una receta del libro de la marquesa de Parabere, pero yo los hago en la thermomix. Calentar el agua y la leche en la thermomix 90°, 3 m.v1. Añadir la harina, la sal y el Royal, cocer 3m.v2.100°. Quitar el calor, añadir las claras y batir 1 m. Pasar a la churrera o manga pastelera y freír. Por el sistema tradicional Hervir la leche y el agua con la sal, cuando suba añadir la harina y mover con brío, para que no se apelmazone ni se pegue, cocer unos minutos dándole vueltas con la cuchara. Apartar del fuego y agregar la clara darle vueltas hasta poner la masa fina. Reposar hasta que estén templados y pasar la masa a la churrera o a la manga pastelera. Freír los churros.