

Churros

Dish type: Masas y Postres | Origin: Internet | Time: minutes | Difficulty:

INGREDIENTS

250 gr Harina repostería

260 gr Agua

7 gr Sal

PREPARATION

Ponemos el agua en el vaso de la Thermomix y programamos siete minutos, Velocidad cuchara y Temperatura Varoma.

Añadimos la harina y la sal y programamos a Velocidad 2, sin temperatura, durante 30 segundos.

Introducimos la masa en una churrera o manga con la boquilla estrellada adecuada y, sobre una sartén con aceite muy caliente, vamos formando los churros con cuidado para que no salpiquen.

Volteamos con un par de espátulas una vez que un lado esté dorado y, una vez doradas ambas caras, los retiramos sobre una rejilla metálica y papel absorbente.

Espolvoreamos, si queremos, azúcar y canela y consumimos calientes.