

RECETA

# Churros españoles



Preparación: **35 minutos**

**4 porciones**

Dificultad: **fácil**

## Ingredientes

- 200 ml de agua
- 140 gr de harina tipo "00"
- 120 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 100 gr de azúcar granulada
- 1 pizca de sal

## Preparación

1. **Vierta el agua en un sartén inferior y añadir el azúcar granulada y una pizca de sal: mezclar y disolver a fuego lento;**
2. **Añadir la mantequilla en trozos, derretir y llevar a hervir;**
3. **Añadir la harina tamizada y mezclar con una cucharada de madera: dejar cocer la mezcla hasta que se compacte y se separe de los bordes de la olla;**
4. **Ahora poner la masa en un tazón y ensancharla para que se quede quieta;**
5. **Mezclar los huevos y amasarlos con un látigo hasta obtener una masa suave y homogénea;**
6. **En este punto poner la masa en una manga pastelera con el pico de estrella y presionar directamente la masa en el aceite bien caliente;**
7. **Hacer palos de aproximadamente 8 cm de largo: cortarlos con tijeras para detener la salida. Girar a menudo durante la cocción para que se doren bien en todos los lados: tomará unos 3 minutos;**

## Churros españoles



Preparación: **35 minutos**

**4 porciones**

**Dificultad: fácil**

## Preparación

8. A continuación, se transfieren a un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Pasar los churros todavía calientes en el azúcar y servir inmediatamente bien calientes.

## Variantes

Churros Argentinos:

En Argentina los churros son rellenos, una vez cocidos, son llamados “dulce de leche” y son una verdadera delicia. Rociados con azúcar granulado, también pueden ser rellenos con chocolate, una variante muy similar a esta argentina es la mexicana.



Churros argentinos  
(Dulce de leche)