HerZechef 👆



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Churros caseros

4 raciones · 238 kcal

Ingredientes

- **250 ml** de agua
- **250 ml** de harina de trigo
- **1 cucharadita** de sal
- Aceite
- Azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	3,4 g
Grasas	10 g
Hidratos	33 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Calentar el agua con la sal en un cazo
2. Cuando el agua arranque a hervir, apagar el fuego y añadir la harina
3. Mezclar hasta formar una bola y amasar con las manos hasta obtener una masa lisa que no se pegue a las manos
4. Sacar la masa con una manga o un artilugio parecido sobre papel de horno, formando churritos
5. Cortar cada churrito con su papelito y meterlo en el aceite bien caliente sin romperlo
6. Cuando estén dorados, sacarlos y, todavía en caliente, darles un baño de azúcar

RECOMENDACIONES

Churros mojados en chocolate caliente, el recovery perfecto para una nochevieja dura.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto