

# Churros

## Ingrédients :

- Eau : 25 cl
- Beurre : 60 gr
- Farine : 225g
- Sucre : 60 gr
- Œufs : 2



## Étapes de la recette :

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre, le sel et 2 pincées de sucre.  
Tamiser la farine dans un saladier, creuser une fontaine et y verser l'eau bouillante en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais de texture homogène.

Incorporer les œufs battus, mélanger et laisser reposer la pâte 1 h au frais.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C.

Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée n° 10.

Presser des bandes de pâte de 10 cm de long, puis plongez-les dans la friture.

ATTENTION : ne pas faire directement au-dessus du bain de friture, déposer les bandes de pâtes sur du papier sulfurisé ou sur une assiette, verser ensuite dans le bain de friture.

Répéter l'opération plusieurs fois pour éviter que les churros ne collent entre eux. Les laisser dorer, les retourner puis les sortir à l'aide d'une écumoire.

Les déposer sur du papier absorbant.

Saupoudrer les churros de sucre glace puis les déguster encore tièdes.

**i Buen provecho !**