

Recette :

Churros saupoudrés de sucre

Ingrédients

- 25cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de sucre
- 225gr de farine
- 60gr de sucre en poudre

Ustensiles de cuisine

- Appareil à Churros
- Poche à douille incluse

Mode de préparation

Étape 1 : Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec du sel et 2 pincées de sucre. Tamisez la farine dans un saladier, creusez une fontaine et versez-y l'eau bouillante en remuant le tout avec une cuillère en bois. Vous allez obtenir rapidement une pâte épaisse mais de texture homogène.

Étape 2: Laissez la pâte reposer 1H au frais.

Étape 3: Mettez la pâte dans une poche à douille. Pressez 4 bandes de pâte sur la longueur de l'appareil, puis fermez la machine.

Étape 4 : Laissez-les dorer dans l'appareil. (Opérez en plusieurs fois si vous souhaitez davantage de Churros.)

Étape 5 : Retirez-les de l'appareil et déposez-les dans une assiette. Saupoudrez les Churros de sucre en poudre et servez-les tièdes.

À préparer avec

Machine à Churros Princess - Référence 01.132401.01.001



Vous aimez cette recette?
Partagez-la avec vos amis!