

Churros



Pour une vingtaine de churros :

- 350 g de farine
- 20 cl d'eau
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 2 œufs entiers
- une pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 1 litre d'huile de tournesol ou végétaline
- 50 g de sucre glace

Pour la pâte :

Faites chauffer l'huile à 180°C.

Mettez la farine dans un saladier. Salez.

Faites bouillir le lait, l'eau, le sucre et le beurre et versez sur la farine. Mélangez avec une spatule.

Ajoutez les œufs entiers battus et mélangez à nouveau.

La cuisson :

Garnissez une poche munie d'une douille cannelée avec la pâte à churros.

Laissez tomber des boudins de pâte délicatement dans la friture. Coupez avec la queue d'une fourchette pour obtenir la longueur souhaitée.

Cuisez environ 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration.

Placez les churros dans une assiette sur une feuille de papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.

S'accompagnent délicieusement d'un [chocolat chaud](#).