

Churros

Ingrédients

pour 6 personnes

500 g de farine

1/2 l d'eau

1 pincée de sel

Huile de friture

50 g de sucre glace.



Préparation des churros (beignets)

Dans une casserole, versez l'eau : ajoutez-y le sel et portez à ébullition.

A ce moment-là, ajoutez la farine petit à petit en mélangeant soigneusement avec une cuillère en bois. Vous devez obtenir finalement en 2 mn environ une pâte épaisse mais de texture fine.

Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de large diamètre cannelée ou unie. Faites couler de la pâte à beignets sur une longueur d'environ 10 cm, dans l'huile de friture bien chaude. La cuisson dure peu de temps : 1 mn environ.

Disposez les churros sur du papier absorbant et laissez-les s'égoutter.

Saupoudrez de sucre glace.

Mangez chaud. Plus la pâte sera froide, plus les beignets gonfleront pendant la cuisson.