



Desserts

Churros

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de farine
2 œufs
2 1/2 décilitres d'eau
pincer sel
1 décilitre huile de tournesol
sucre cristallisé
cannelle en poudre

Méthode de préparation

Portez l'eau avec le sel à ébullition. Ajoutez l'huile et la farine. Mélangez bien avec une spatule en bois. Retirez du feu et mélangez-y les oeufs fermement. Mettez la pâte dans une poche à douille avec une douille en dents de scie.

Faites de longues saucisses de pâte directement dans l'huile de friture à 180°. Faites-les cuire environ 5 minutes. Coupez-les en morceaux, égouttez-les sur de l'essuie-tout et saupoudrez-les de sucre et d'un peu de canelle en poudre.

