Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Churros

15 min	10 min	5 min	0	377
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des churros

1. Préchauffer l'huile dans un friteuse à 180 °C.
2. Mettre l'eau dans une casserole et la porter à ébullition avec un peu de sel. Verser l'eau dans un saladier.
3. Verser en une fois la farine, bien remuer afin d'obtenir une pâte homogène.
4. Cette opération peut être réalisée en utilisant un robot avec un crochet pétrisseur, en respectant le même procédé.
5. Garnir une poche à douille avec une douille cannelée. Remplir la poche de pâte.
6. Faire tomber des longueurs de pâte dans l'huile bouillante.
7. Frire les beignets, recommencer l'opération autant de fois que nécessaire.
8. Réserver les churros au fur et à mesure sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 2

Dressage

1. Saupoudrer de sucre en poudre selon les goûts avant

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les churros

500 g **Farine**
50 cl **Eau**
1 c. à café **Sel**
2 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

100 g **Sucre semoule**

de servir.