

# Churros



★★★★★ 4/5

16 votos

Añadir a Favoritos

¡Lleve los churros, lleve los churros! Qué recuerdos de cuando uno iba a la playa cuando chico... Es que los churros son sinónimo de relax, comida rica y buenos tiempos. Es por eso que queremos llevar esa sensación a nuestra propia cocina para disfrutarlos cuando queramos.

PARA: 25 UNIDADES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- Para los churros:
- 2 tazas de harina Selecta sin polvos de hornear
- 226 g de mantequilla
- 2 tazas de agua
- 6 huevos grandes
- ¼ cdta. de sal
- Aceite para freír
- Azúcar.
- Para la salsa:
- 200 gr de chocolate semi amargo picado
- 1 taza de crema

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



## Harina Sin Polvos 1KG



### PREPARACIÓN

01.

Para los churros:  
En una olla caliente el agua junto con la mantequilla y la sal. Una vez que rompa a hervir, retírala del calor y agrega la harina Selecta sin polvos de hornear de golpe. Revuelve enérgicamente con una cuchara de palo hasta que la mezcla se separe de las paredes de la olla y extiéndela sobre el mesón

02.

Una vez que la masa haya tomado temperatura ambiente, dispónla en un bol y con la ayuda de una batidora eléctrica mezcla un huevo. Una vez que esté completamente integrado añade el siguiente y así hasta finalizar con cada uno de ellos.

03.

Cuando la mezcla esté lista, traspásala a una manga con una boquilla rizada. Debes preocuparte de ir apretando la masa para que no quede con aire.

04.

Calienta el aceite.

05.

Una vez que haya tomado la temperatura suficiente aprieta la manga sobre el aceite y corta con una tijera o con los dedos (todo debe estar bien seco). Cocina los churros alrededor de 2 minutos por lados o hasta que estén dorados y déjalos reposar en una fuente con papel absorbente.

06.

Finalmente agrega una buena cantidad de azúcar en un bol y pasa los churros por ahí.

07.

Para la salsa:  
Dispón el chocolate picado en un bol.

08.

Calienta la crema sin dejar que hierva y vierte sobre el chocolate.

09.

Deja reposar por unos segundos y revuelve bien. Sirve inmediatamente con los churros.