
Recette Churros maison



Pour 3 petits cornets de Churros maison:

10cl d'eau
40g de beurre demi sel
Une cuil. à soupe de sucre vanille
(moi je le fais maison ici)
60g de farine
2 œufs
De l'huile de friture

Dans une casserole mettre l'eau, le beurre et le sucre vanille
Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre fonde, mélanger et verser la farine d'un coup
Bien remuer avec une cuillère en

bois pour obtenir une boule de pâte lisse et brillante

Retirer du feu aussitôt

Ajouter le premier œuf, bien l'incorporer à l'aide d'un fouet

Ajouter le second œuf et travailler la pâte avec le fouet



On obtient une pâte lisse et homogène

Mettre la pâte dans une poche à douille

Faire chauffer l'huile de friture et dresser les churros

directement avec la poche douille dans l'huile chaude (à feu moyen)

Au bout de 10 secondes

retourner les churros avec une fourchette par exemple, et une fois devenus bien dorés les mettre sur du papier absorbant

Saupoudrer généreusement de sucre semoule et servir chaud

Un régal !