

Mon appareil à churros : <http://www.bekook.fr/4844-machine-a-churros-et-chichinette.html>

Pour 12 churros :

330 g d'eau

3 g de sel

200 g de farine T 55 Bio pour moi mais d'autres types de farines font l'affaire même de type complète .

Il faut une tasse pour mesurer la même quantité d'eau et de farine  
( ce qui ne fait pas le poids identique pour chacun )

Méthode de travail :

Mettre l'eau et le sel dans une casserole et portez à ébullition.

Mettre la farine dans un cul de poule ou saladier.

Versez en une seule fois l'eau bouillante sur la farine et mélangez le tout grossièrement avec une fourchette afin d'absorber toute la farine.

Ensuite laissez reposer la pâte 10 / 15 mn environ

Mettre votre friteuse sur le feu et chauffez l'huile ou végétaline à 190° .

Remplissez votre machine à churros et pressez jusqu'à obtention d'un churros d'environ 15 cm de long et coupez le afin qu'il tombe dans la friteuse.

Dés qu'ils ont une coloration jaune paille retirez les égouttez les dans une assiette sur une feuille d'essuie tout.

Sucrez les et dégustez quand ils sont encore chauds mais non brulants !!!!!