

# Churros

## Ingredientes

**Receta para 6 personas :** 500 g de harina • ½ l de agua • 1 huevo • 1 pizca de sal  
• Aceite para freír • 50 g de azúcar glas

## Preparación

En una cazuela, verter el agua, salar y hervir. Añadir la harina poco a poco. Trabajar esta preparación con el cutter a baja velocidad durante 2 min. Incorporar un huevo.

Introducir la masa en una manga con boquilla. Con la manga formar tiras de 10 cm en el aceite caliente. Cocción: 1 min más o menos, hasta que los churros estén dorados.

Colocar los churros sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.

## Sugerencia del Chef

Se puede aromatizar la masa con ralladura de naranja.

