

Churro

Ricetta **facile** e **veloce** da preparare, se vuoi una **consistenza** un po più **soffice** puoi aggiungere alla ricetta 25 gr di **bicarbonato**. Per lo **zucchero** finale puoi mettere a piacimento la quantità di **cannella** oppure solo **zucchero** bianco. Ottimi accompagnati con la **nutella**, da **provare** con il **miele**.

VEGETARIANO



6
Porzioni



15 min.
Preparazione



10 min.
Cottura

Ingredienti

250 GR	ACQUA
35 GR	ZUCCHERO
190 GR	FARINA
60 GR	BURRO
2	UOVA
5 GR.	SALE
Q.B.	CANNELLA IN POLVERE

Procedimento

1

Metti l'acqua e lo zucchero a scaldare, poi aggiungi il burro e porta a bollore (foto 1)

2

Aggiungi la farina e il sale (foto 2) e mescola bene fino a ottenere un impasto uniforme (foto 3) lascia raffreddare 5 minuti

3

aggiungi uno alla volta le uova (foto 4) e mescola fino a ottenere anche qui un impasto uniforme, metti il tutto in un sac a poche con bocchetta a stella

4

Porta l'olio a 180 °C e forma i churro, aiutandoti con una forbice per tagliarli alla lunghezza desiderata (foto 5)

5

Lascia friggere fino a completa doratura, girandoli di tanto in tanto (foto 6), scolali bene e passali nello zucchero con cannella (foto 7) E i churros sono pronti.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
316	8,81 gr	43,39 gr	11,42 gr