

## POSTRES

# CHURROS



### Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 1 palo de canela (optativo)
- 80 gr de mantequilla
- 2 cuchara de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 2 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 3 huevos
- Salsa de chocolate o con manjar o dulce de leche

### Preparación

- Poner en una ollita 2 tazas de agua + 1 palo de canela (optativo) + 80 gr de mantequilla + 2 cuchara de azúcar + 1 cucharada de vainilla. Cocinar hasta que se derrita la mantequilla. Sacar el palo de canela.
- Agregar 2 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear y revolver con la cuchara de palo hasta formar una masa suave y sientas que “se compacta” y se despega de la olla.
- Sacar la Ollita del fuego y agregar de uno en uno, 3 huevos, revolviendo enérgicamente para que se incorpore bien antes de agregar el siguiente. Poner la masa en una manga pastelera. Dejar enfriar si todavía está caliente.
- Calentar aceite neutro en un sartén y con ayuda de la manga con boquilla, formar los churros. Cuando esté dorado, dar vuelta hasta dorar por ambos lados.
- Retirar y reservar en papel absorbente. Cortar con una tijera o cuchillos.
- Espolvorear con azúcar flor y acompañar con salsa de chocolate o con manjar o dulce de leche.

