



Churros

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 530 gr = 15 gros churros de 35 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes par fournée



Ingrédients :

- 320 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 160 gr de farine de blé
- 2 cas de fleur d'oranger
 - ou 2 cas de rhum
 - ou 2 cas de vanille liquide
- 45 gr de sucre blanc ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura »

Préparation :

1. Faire bouillir l'eau et le sel ensemble
2. Enlever du feu, mettre la farine et mélanger
3. Remettre sur le feu 30 secondes en continuant de mélanger
4. Verser dans un saladier et ajouter la fleur d'oranger (ou rhum ou vanille liquide)
5. Mettre dans un pistolet presse-biscuit avec l'embout étoilé à churros. A défaut, mettre la pâte dans un sac à congélation et couper un coin
6. Presser le pistolet (ou écraser le sac à congélation) directement au dessus de la friteuse chaude pour faire environ 5 churros de 35 gr (utiliser un tiers de la pâte)
7. Cuire dans une friteuse environ 5 minutes par fournée
8. Une fois refroidis, saupoudrer avec le sucre