

Churros por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Chocolate fundido: c/n

Dulce de leche: c/n

Harina 0000: 500 grs

Azúcar: 5 grs

Crema pastelera: c/n

Agua: 750 cc

Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- Calentar agua, sal y azúcar hasta el primer hervor.
- Tamizar *harina* en un bol y verter el agua hirviendo.
- Trabajar la masa con espátula de goma hasta integrar y formar una masa que se despegue del bol.
- Aplastar la masa para quitar el aire encerrado.
- Colocar en una churrera o manga con pico rizado y hacer líneas con la masa rizada sobre la mesada.
- Cortar los churros de la longitud deseada y freír en aceite a 180 °C.
- Una vez dorados , retirar y pasar por azúcar.
- Rellenar con ayuda de una manga algunos con *crema* pastelera, otros con dulce de leche y bañar otros con *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/churros-por-juan-manuel-herrera>