

Churros maison sans oeuf

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse d'eau
- 2 c. table d'huile végétal
- 2 c. table de sucre
- 1/2 c. thé sel
- 1 tasse de farine tout usage
- 1/4 tasse de sucre
- 1 c. table de cannelle en poudre

Préparation

1. Partir votre friteuse ou votre huile sur le rond (approximativement 2-3 tasses dans un grand chaudron pour éviter les éclaboussures).
2. Mélanger dans une petite casserole l'eau, le sel et l'huile. Bien brasser et porter à ébullition.
3. Retirer du feu et ajouter la farine.
4. Bien brasser pour incorporer la farine et en faire une boule. Mettre de côté.
5. Mélanger le sucre et la cannelle dans un bol et réserver.
6. Préparer une assiette avec du papier essuie-tout et mettre de côté.
7. Prendre la pâte à churros et l'insérer dans une poche à pâtisserie avec un embout étoile.
8. Créer des bâtonnets de 2-3 pouces ou plus long si vous voulez les modeler en forme de bretzel. Si vous faites des formes, faites-les évidemment avant de les plonger dans l'huile hihi!
9. Déposer quelques churros à la fois dans votre huile chaude et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien

dorés.

10. Déposer sur le papier essuie-tout.
11. Les rouler ensuite dans le mélange de sucre et cannelle.
12. Déguster