

# Churros

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 5 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

I churros sono dei dolcetti fritti tipici della Spagna. I churros vengono preparati con un composto che è simile alla pasta choux, poi vengono fritti e cosparsi di zucchero e cannella. In Spagna i churros si acquistano presso le bancarelle agli angoli delle strade, ma è in uso prepararli anche in casa, soprattutto per la colazione domenicale o durante i giorni di festa. Per essere gustati al meglio i churros vanno preparati, fritti e mangiati al momento ancora tiepidi.



### Ingredienti

>> <b>Acqua</b> 200 ml	>> <b>Sale</b> un pizzico
>> <b>Burro</b> 120 gr	>> <b>Uova</b> 2 intere
>> <b>Farina</b> 135 gr	>> <b>Zucchero</b> 100 gr

### Ingredienti

>> **Olio di oliva**  
o di semi q.b.

### Per cospargere

>> **Cannella**  
in polvere 1 cucchiaino

>> **Zucchero**  
3/4 cucchiaini

## Preparazione



Accendete il fuoco e scaldate l'acqua (1), aggiungete lo zucchero e fatelo sciogliere (2), aggiungete un pizzico di sale e unite il burro fuso.



Una volta che il burro si sarà sciolto aggiungete la farina, rimestate continuamente il composto per fare in modo che non si formino grumi.



Lasciate cuocere sul fornello fino a che sul fondo della pentola non si sarà formata una patina bianca (7). A quel punto spegnete il fuoco e lasciate intiepidire il composto all'interno della pentola stessa. Quando si sarà raffreddato trasferitelo in una planetaria dotata di gancio per impastare (8) e inserite le uova (che dovranno essere a temperatura ambiente) (9).



Incorporate un uovo, fatelo assorbire all'impasto (10) e poi aggiungete l'altro. Quando avrete ottenuto una pasta lucida e morbida (11) allora sarà pronta e potrete trasferire la massa in una sac- a- poche dotata di bocchetta a stella di media grandezza (12).



In un pentolino dai bordi alti fate scaldare l'olio portandolo a una temperatura di 170 gradi circa. Quando l'olio sarà caldo formate con l'aiuto di una sac- a- poche spremete l'impasto direttamente nel pentolino così da formare dei bastoncini della lunghezza di 10 cm circa, tagliando l'estremità con la punta di un coltellino (13) intinto nell'olio (così l'impasto non rimarrà attaccato alla lama). Fate cuocere i churros 2-3 minuti rigirandoli per fare in modo che si dорino perfettamente (14-15).



Una volta pronti scolateli e fate assorbire l'olio su un foglio di carta assorbente. Quindi preparate una ciotola unendo 3 o 4 cucchiaini di zucchero e la cannella e ricoprite ogni churros. Ecco ora i vostri churros sono pronti per essere gustati, saranno ancora più buoni se mangiati tiepidi!



Scopri dove assaggiare i Churros...

