



Churros con chocolate



Ingrédients: (4-6 portions)

1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de pâte à poudre.
1 tasse de farine blanche
1 machine à churros
Huile d'olive

Préparation:

Dans une casserole faire chauffer l'eau avec le sel. Avant que l'eau commence à bouillir retirer du feu et ajouter la pâte à poudre et la farine d'un seul coup. Mélanger vigoureusement jusqu'à avoir une pâte uniforme sans boules (environ 5 minutes sans arrêter). La pâte est pas mal collante donc elle est un peu difficile de manipuler.

Avec la aide d'une machine à churros, faire les churros et réserver.

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Dans une poêle, faire chauffer une bonne quantité d'huile d'olive et faire frire les churros.

Attention ! Si la pate n'est pas bien mélangé et coupé avec la machine on a le risque de que la pate saute et on peut nous brûlé avec d'huile chaud. Sur tout, ne pas faire frire le reste de pate qui reste une fois avoir fait les churros car elle devient très dangereuse.

Et voila ! Manger les churros avec un bon chocolat chaud !

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.