

Churros

Sara Albano

Il Churros è una specialità Spagnola, ma anche Sudamerica, dolce che si usa intingere in una suadente tazza di cioccolata calda

Ingredienti (4 persone)

Acqua, 250 ml, latte, 250 ml, una presa di sale, farina '00' 320 g, olio per friggere e zucchero semolato, inoltre cioccolata calda.

Procedimento

Riponete in una casseruola l'acqua insieme al latte ed il sale, portate sul fuoco e scaldate senza portare a completa ebollizione.

Quando la superficie dei liquidi fremerà e sarà ben calda, unite la farina di colpo e, mescolate velocemente, facendo attenzione a non formare grumi, fino ad ottenere una massa compatta.

A questo punto, portate il fuoco al minimo e cuocete la massa per almeno 5 minuti, muovendola di tanto in tanto con il cucchiaio, per farla cuocere in modo omogeneo su tutti i suoi lati.



Infine, quando la massa si staccherà naturalmente dai bordi della casseruola, trasferitela sul piano da lavoro, e lasciatela raffreddare leggermente. Una volta tiepida,

procedete a inserire l'impasto in una sacca da pasticceria con punta rigata ampia, e ottenete dei bastoncini della lunghezza da voi desiderata, riponendoli su una teglia con carta forno.

Friggeteli in abbondante olio per frittura, scolateli su carta assorbente e cospargeteli ancora caldi con lo zucchero semolato.

Servite i churros accompagnandoli, come da tradizione dei popoli spagnoli e portoghesi, con una buona tazza di cioccolata calda.