

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Churros classico dolcetto spagnolo

di: *Giorgio Raccuglia*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso



I churros sono dei dolcetti spagnoli famosi in tutto il mondo, si preparano in pochissimo tempo e sono fatti con ingredienti molto semplici. Si tratta di bastoncini di pastella fritta, spolverati con abbondante zucchero semolato, perfetti da inzuppare nella cioccolata calda. Insomma una vera goduria! Anche se si può utilizzare la sac à poche classica con una bocchetta larga, lo strumento per dare forma ai churros è la churrera, una sorta di siringa con la bocca a forma di stella, che conferisce ai churros proprio quella forma!

Quando il fritto chiama....rispondiamo con:

[Ciambelle fritte](#)

[Graffe](#)

[Graffe senza patate](#)

INGREDIENTI PER I CHURROS

FARINA 00 150 gr

UOVA INTERE (2 uova medie) - 100 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 80

gr

ACQUA 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI ARACHIDI 1 l

INGREDIENTI PER GUARNIRE

ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i churros metti il burro con l'acqua, lo zucchero ed il sale in una pentola. Non appena arriva a bollore, toglila dalla fiamma ed aggiungi la farina setacciata, mescola con un cucchiaio di legno in modo da fare assorbire i liquidi.



2 Rimetti la pentola sulla fiamma e continua a mescolare fino a quando il composto non si

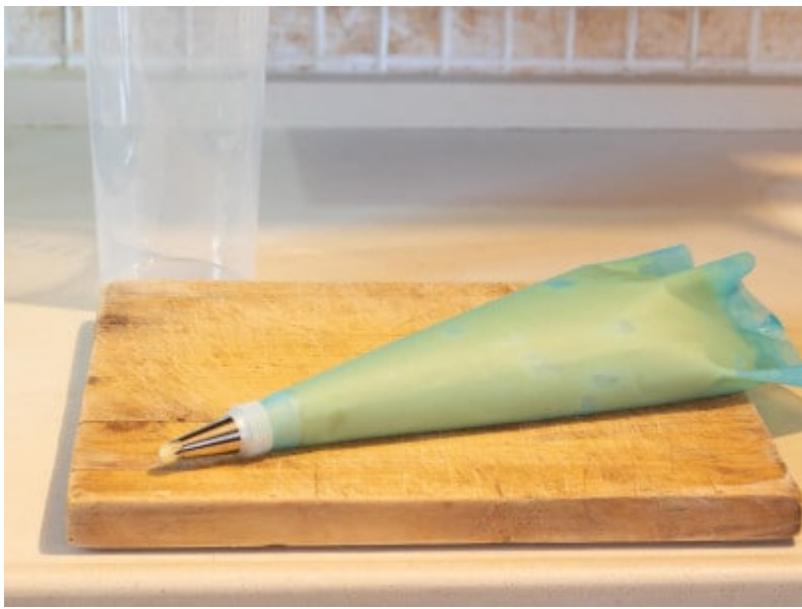
sarà staccato dalle pareti. Togli nuovamente la pentola dalla fiamma e lascia intiepidire il composto per 5 minuti. A questo punto aggiungi il primo uovo e mescola fino al completo assorbimento dell'uovo, solamente dopo aggiungi il secondo uovo e mescola, il composto deve risultare liscio e corposo.





- 3** Inizia a far scaldare l'olio per friggere in una padella o in una friggitrice e nel frattempo trasferisci il composto in una sac à poche con il beccuccio a stella. Quando l'olio raggiunge la temperatura di 180°C, dai forma ai churros facendo dei bastoncini della lunghezza di 10 cm. Lasciali cadere direttamente nell'olio bollente, aiutandoti con delle forbici per staccare l'impasto dalla sac à poche.





- 4 Fai cuocere i churros fino a doratura, scola su carta assorbente e passali nello zucchero semolato. Servi su un vassoio ancora caldi e, se vuoi, accompagnali con una ciotola di cioccolata calda.

