

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Churros classico dolcetto spagnolo

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



I **churros** sono deliziosi dolci tipici della cucina spagnola e latino-americana, conosciuti e amati in tutto il mondo. In pratica i churros sono frittelle di forma allungata e cilindrica, preparate con un impasto semplice a base di farina, acqua, sale e, in alcune varianti, uova e burro.

L'impasto dei churros viene creato mescolando gli ingredienti e poi fatto friggere in olio bollente fino a doratura. La caratteristica forma allungata si ottiene utilizzando una speciale siringa chiamata churrera, che permette di estrarre l'impasto direttamente nell'olio.

I churros sono tradizionalmente serviti caldi e spolverati con zucchero semolato e cannella.

Vengono spesso accompagnati da una squisita [salsa di cioccolato fondente](#) o [crema pasticcera](#), in cui intingerli.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina anche tu i churros spagnoli per la tua famiglia e i tuoi amici!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Bugnes](#)

[Cannoli siciliani](#)

[Cartellate](#)

[Krapfen alla Nutella](#)

[Graffe senza patate](#)

COSA SERVE PER PREPARARE 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

COSA SERVE PER FRIGGERE I CHURROS

OLIO DI ARACHIDI 1 l

COSA SERVE PER GUARNIRE I CHURROS

ZUCCHERO SEMOLATO

COME SI PREPARANO I CHURROS

- 1 Per preparare i churros metti il burro con l'acqua, lo zucchero ed il sale in una pentola. Non appena arriva a bollore, togli la pentola dalla fiamma ed aggiungi la farina setacciata, mescola con un cucchiaino 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

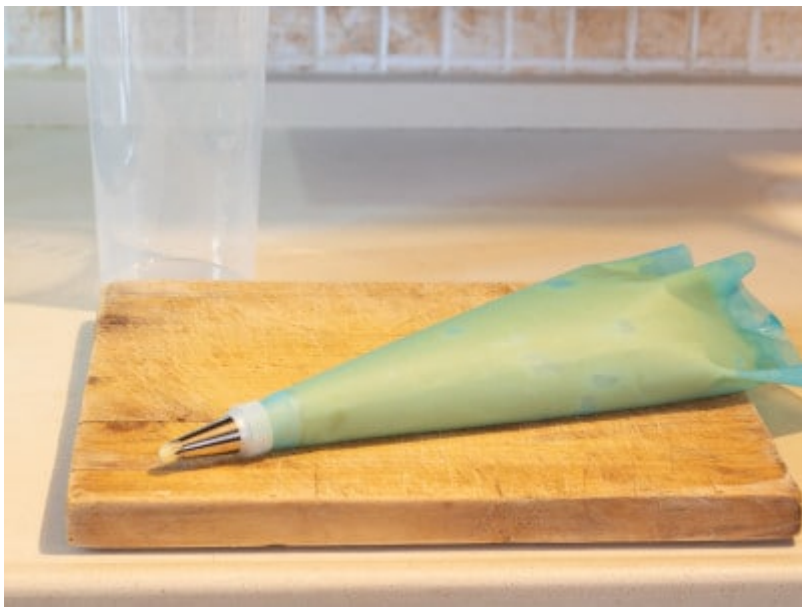
sarà staccato dalle pareti. Togli nuovamente la pentola dalla fiamma e lascia intiepidire il composto per 5 minuti. A questo punto aggiungi il primo uovo e mescola fino al completo assorbimento dell'uovo, solamente dopo aggiungi il secondo uovo e mescola, il composto deve risultare liscio e corposo.





- 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.

