

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POSTRES**

### **CHURROS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Cucharadita de sal
- 1 Taza de leche
- 1 Taza de agua
- 1 Cucharada de margarina
- 2 Tazas de harina de hornear

#### *PREPARACION:*

Coloca al fuego la leche con el agua, margarina y sal.

Cuando rompa el hervor, añade de una sola vez toda la harina, retíralo del fuego y bátelo fuertemente hasta que la masa quede suave.

Pon la masa en una churrera o manga de decorar y forma el churro.

Fríelos en aceite bien caliente (390 F).

En caliente, puedes rebozar los churros en azúcar común.

**Sugerencia:** Nunca haga los churros sobre aceite caliente. Móldealos sobre un papel parafinado y después fríalos.