

# CHURROS



## COTTURA



4'

PADELLA



3'

FRIGGITRICE

**INGREDIENTI:** 500 g di **Farina Dolci Fritture Le Farine Magiche**, 1 bustina di lievito Il Classico Vanigliato Decorì, 500 ml di acqua, 2 cucchiaini di olio Evo, 2 cucchiaini di sale, 1 lt di olio di arachidi, Zucchero a velo Decorì.

## PREPARAZIONE

- 1 • Versa e mescola in un pentolino l'acqua, l'olio, il sale e il lievito. Porta a ebollizione;
- 2 • Versa in una terrina la farina e aggiungi il liquido ancora caldo. Otterrai un impasto molto sodo;
- 3 • Riempi una sac à poche, con beccuccio a stella, con l'impasto;
- 4 • Riscalda l'olio e, quando sarà bollente, crea dei bastoncini da 15/20cm. Lascia cuocere sino a doratura;
- 5 • Adagia i churros su un piatto con carta assorbente e spolverizza con zucchero a velo.