

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CHURROS OU CHICHIS



Pour 2 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 1 verre d'eau
- 1 verre de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 pincées de sel
- Huile pour friture

Préparation :

Mettez l'eau, le sel et l'eau de fleur d'oranger à bouillir dans une casserole.

Lorsque l'eau commence à bouillir, versez d'un coup la farine et le sucre et mélangez avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante et homogène.

Retirez du feu et travaillez la pâte avec la spatule. Une fois la pâte complètement lisse, mettez la pâte dans une poche à douille cannelée ou un appareil spécial à churros et faire cuire dans de l'huile bien chaude 170°C/180°C en coupant des boudins à la longueur voulue.

Une fois dorés 4 à 5 minutes, les retirez avec une écumoire et les égouttez dans une passoire ou sur un plateau couvert de papier absorbant. Les servir chauds et, si l'on veut, saupoudrés de sucre.