

Churros ou Chichis

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Préparation : | | 5 min |
| Cuisson : | | 3 min |
| Coût : | | 1 |
| Difficulté : | | 1 |
| Nombre de personnes : | 6 | |

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à churros ou Chichis

300 g d'eau 20 g de beurre doux 1 pincée(s) de sel fin 300 g de farine T55

Pour la cuisson

de l'huile de friture du sucre fin en poudre

PRÉPARATION

| | Accessoires | Durées | °C | Vitesse | Turbo ou pétrissage |
|--|---|--------|--------|---------|---------------------|
| POUR LA PÂTE À CHURROS OU CHICHIS | | | | | |
| Verser l'eau, le beurre et le sel dans le bol. Chauffer 3 minutes - 140°C - vitesse 3. (sans verre doseur) |  | 3 min | 140 °C | 3 | |
| Ajouter la farine et mélanger par 1 tour - fonction Turbo.(avec verre doseur) | | | | | 1T |
| Retirer le verre doseur et mélanger à nouveau par 3 tours - fonction Turbo. |  | | | | 3T |

POUR LA CUISSON

Faire chauffer l'huile de friture. Mettre la pâte dans une presse à churros/biscuits ou dans une poche à douille, douille cannelée assez grosse. Faire frire par tronçons de 10 cm, couper la pâte avec les ciseaux, laisser dorer quelques minutes. Déposer sur du papier absorbant avant de les rouler dans du sucre fin.

0

Déguster chaud !!! Retrouvez la recette en photos sur mon blog : Autour de ma table...

0