

Churros au sucre et à la cannelle

Recette pour 4 personnes

Description

Une pâte à choux passée à la friteuse, roulée dans un mélange sucre et cannelle.

Ingrédients

Pour les churros

- 160 Gr Eau
- 160 Gr Lait
- 20 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 150 Gr Beurre
- 180 Gr Farine
- 7 Unité(s) Oeuf

Pour l'enrobage

- 100 Gr Sucre
- 15 Ml Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour les churros

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les oeufs un par un. A l'aide d'une poche de pâtisserie avec une douille cannellée, mettre des bandes de pâte de 10 cm dans la friteuse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égouters et les rouler dans le mélange sucre cannelle.

Bon appétit!