

CHURROS DIFERENTES

INGREDIENTES

180 g de agua muy fría (casi helada)

1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de azúcar

20 gr. de levadura prensada o hidrofílica

300 gr. de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso, el agua el azúcar y la levadura (si es la hidrofílica, (la de granulos) y programamos 1 min. A velocidad 2. Agregamos la mitad de la harina, la levadura (si es la fresca), y programamos 6 seg. A vel. 6. Añadimos la harina restante junto con la sal y amasamos a vel. Espiga durante 2 min.

Rectificamos de harina, si es necesario, pues debe quedar de forma que podamos manipular con las manos.

Extendemos la masa con un rodillo, en un grosor de 1/2 cent. Aproximadamente y la vamos cortando al gusto (en tiras, en triángulos, con formas), como queráis.

Ponemos a calentar aceite en una sartén. Cuando este bastante caliente, vamos introduciendo la masa y veremos como se van inflando. Cuando esten doraditas retirar y ponerlas sobre una bandeja con papel absorbente debajo (servilletas de papel, sirven). Las podemos comer con chocolate calentito, o azúcar glase espolvoreada, miel, mermelada....