



## Churros au Nutella®



### Gourmandise à l'espagnole

Invitez l'Espagne à votre table et revisitez la traditionnelle recette des churros... Nul doute que tout le monde appréciera de les tremper dans du délicieux Nutella®!

#### Ingrédients

- 250 ml d'eau
- 125 g de farine
- Une pincée de sel
- De l'huile pour la friture
- Du sucre en poudre pour saupoudrer
- 120 g de Nutella®





### Étape 1

- Portez l'eau à ébullition.
- Dans un saladier, versez l'eau bouillante sur la farine agrémentée d'une pincée de sel et mélangez avec une cuillère pour former une pâte.
- Remplissez une presse à churros avec la pâte. Vous pouvez également utiliser une poche à douille munie d'une douille de 14 mm.



### Étape 2

- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle à feu vif jusqu'à atteindre une température de 180°C.
- Déposez quelques feuilles de papier absorbant sur une assiette et réservez.
- Pressez la pâte au dessus de l'huile chaude, en coupant la pâte tous les 10-15 cm avec des ciseaux.
- Faites frire environ 2 minutes, en retournant les churros à mi-cuisson, pour qu'ils soient bien dorés.
- À l'aide d'une écumoire, déposez les churros sur le papier absorbant et répétez avec le reste de la pâte.



### Étape 3

- Saupoudrez les churros avec un peu de sucre.
- Dégustez immédiatement, en trempant les churros dans le Nutella®.

