

RECIPE

Churros au Nutella®

Facile

30 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 8 portions

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®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



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.



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.

**3**

Saupoudrez les churros avec un peu de sucre.

Dégustez immédiatement, en trempant les churros dans le Nutella[®].

Et voilà !