

RECETA

Churros con Nutella®

Fácil

30 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

250 ml de agua

125 g de harina

Una pizca de sal

Aceite para freír

Azúcar granulado para espolvorear

120 g de Nutella®



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN

**1**

Caliente el agua hasta que hierva.

En un bol, vierta el agua sobre la harina y añada una pizca de sal. A continuación, mezcle con una cuchara hasta formar una masa.

Rellene la churrera con la masa. También puede utilizar una manga pastelera con una boquilla de unos 14 mm.

**2**

Caliente un poco de aceite en una sartén a fuego fuerte hasta que alcance una temperatura de 180°C.

Coloque un par de capas de papel de cocina sobre un plato y reserve.

Vierta la masa directamente de la churrera al aceite, cortando tiras de unos 10-15 cm de largo con ayuda de unas tijeras.

Fría durante aprox. 2 minutos, dándoles vueltas hasta que se doren.

Con ayuda de una espumadera, retire los churros de la sartén y colóquelos encima del plato con el papel de cocina. Repita la operación con el resto de la masa.

**3**

Espolvoree un poco de azúcar por encima de los churros.

Degústelos al momento, untando los churros en Nutella®

¡Listo para disfrutar!