



Churros con la Nutella®



Spagna, dolce Spagna

Ecco una nuova e originale versione di questa ricetta tradizionale che verrà apprezzata da tutti. Se andate pazzi per i churros come noi, adesso provate a immaginare questo incredibile dolce spagnolo intinto nella Nutella®. La colazione della domenica appare alquanto appetitosa, no?

- 250 ml di acqua
- Un pizzico di sale
- Zucchero semolato da spolverizzare
- 125 g di farina
- Olio per friggere
- 120 g di Nutella®





- Portate l'acqua a ebollizione
- In una ciotola versate l'acqua sulla farina e un pizzico di sale e mescolate con un cucchiaino per formare una pasta.
- Introducete la pasta in una churrera. In alternativa potete utilizzare un sàc a poche con un beccuccio da 14 mm.



- Scaldate l'olio in una padella per friggere fino a raggiungere una temperatura di 180°.
- Foderate un piatto con alcuni strati di carta da cucina. Mettete da parte.
- Spremete la pasta nell'olio, tagliando con una forbice delle strisce di 10-15 cm.
- Friggete i churros per circa 2 minuti, girandoli a metà cottura per dorarli in modo uniforme.
- Con una schiumarola trasferite i churros sul piatto preparato in precedenza e ripetete con la pasta restante.



- Spolverizzate i churros con un po' di zucchero.
- Mangiate subito, immergendo i churros nella Nutella®.

