RECETA

Churros con Nutella®

Media | 30 min

INGREDIENTES

1 taza de agua

90 gr de mantequilla

1 cda de azúcar

1/2 cdta de sal

1 taza de harina de trigo

2 huevos

1 cdta de esencia de vainilla

3 tazas de aceite

EQUIPO

Olla

Tazón

Duya

Papel absorbente

Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

Preparación

1

Calentar el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que hierva.

Añadir la harina y mezclar.

Colocar en un tazón y dejar enfriar.

2

Batir ligeramente los huevos y la vainilla, y añadir a la mezcla.

Calentar el aceite en una olla; rellenar una duya con la masa.

Cuando el aceite este caliente vaciar los churros del tamaño deseado.

3

Cocinar por 3-4 minutos o hasta que estén dorados.

Colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Dejar enfriar.

Untar 15gr de Nutella® encima de cada churro y ¡a disfrutar!

¿Orgulloso de tu progreso en la cocina? ¡Nosotros también!

Comparte una foto de tus Churros con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3