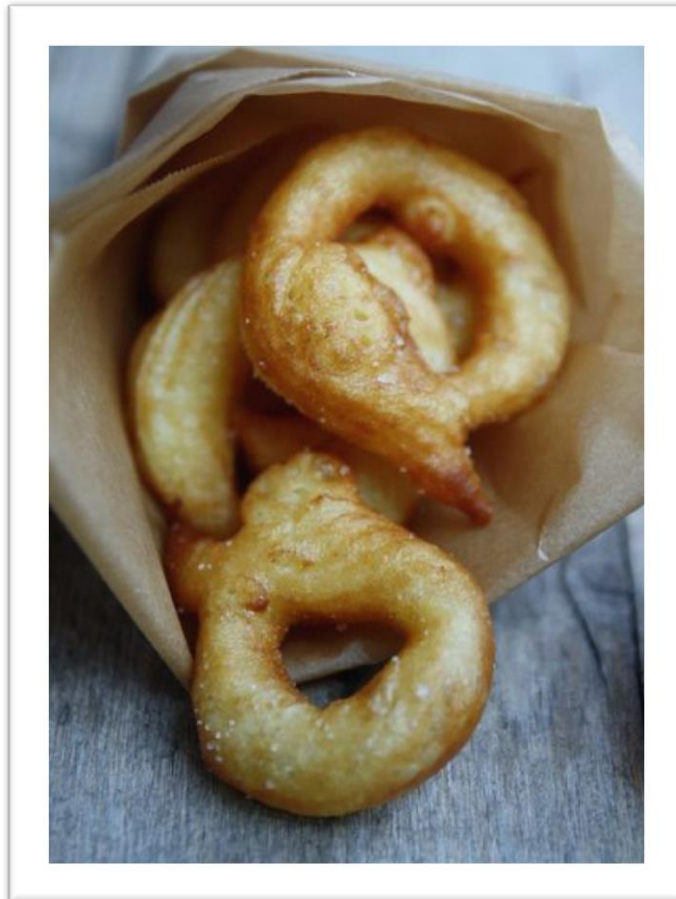




## CHURROS DONUTS

**A savoir :** vous pouvez aromatiser le sucre du saupoudrage avec de la cannelle. La poche à douille avec l'embout en forme d'étoile évite que l'humidité de la pâte s'évapore rapidement pendant la cuisson et que les donuts explosent.



Ingrédients pour 4 personnes : 2 oeufs, 1 c. à soupe de lait, 50gr de beurre, 100gr de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 15gr de sucre, 10cl d'eau, 1 pincée de sel, huile pour friture, sucre semoule pour saupoudrer.

Dans un petit bol mélangez la farine, le sel et la levure.

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le lait, le sucre et le beurre. Lorsque tous les ingrédients sont fondus, retirez du feu en remuant à l'aide d'une spatule en bois et joutez le mélange de farine. Remettez sur le feu et, toujours avec une spatule, mélangez en essayant de bien appuyer la pâte dans le fond de la casserole. Lorsque la texture est homogène et lisse, retirez du feu et versez la pâte dans un récipient.

Dans un bol, battez les oeufs, puis versez-les petit à petit dans la pâte, mélangez afin de bien les incorporer. Transférez la pâte dans une poche à douille avec douille en étoile. Dans une friteuse ou une poêle à hauts bords, faites chauffer l'huile, formez des churros ronds directement dans l'huile et faites-les frire 3 à 4 minutes. Posez-les ensuite sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.