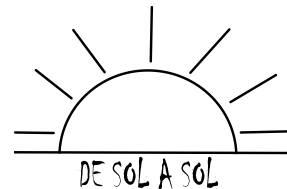
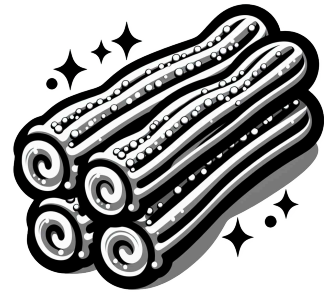


Ingredientes

Para la masa:

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal (y un poco más para freír)
- 1 taza de harina de trigo
- 1 huevo (opcional, para una masa más rica)



Instrucciones

1. Preparar la masa:

- En una cacerola, calienta el agua, el azúcar, la sal y 2 cucharadas de aceite a fuego medio hasta que empiece a hervir.
- Retira del fuego y agrega la harina de golpe. Mezcla rápidamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa homogénea. Si decides usar huevo, agrégalo en este punto y mezcla bien.
- Deja enfriar la masa a temperatura ambiente durante unos minutos.

2. Formar los churros:

- Coloca la masa en una manga pastelera con una boquilla de estrella grande.
- Calienta suficiente aceite en una sartén profunda a fuego medio-alto. La temperatura ideal es de unos 180°C.
- Cuando el aceite esté caliente, exprime tiras de masa de unos 10-15 cm de largo directamente en el aceite caliente. Fríe de 3 a 5 churros a la vez, dependiendo del tamaño de tu sartén. Cocina hasta que estén dorados y crujientes, aproximadamente 2-3 minutos por cada lado.

3. Escurrir:

- Retira los churros del aceite y colócalos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

4. Servir:

- Sirve los churros calientes, acompañados de chocolate caliente o tu salsa preferida para sumergir.

¡Disfruta de tus deliciosos churros caseros!