

Churros Azucarados

Ingredientes 4 personas:

1 taza de Maseca

1 taza de agua

1 cucharada de aceite

1/2 cucharadita de sal

Preparación:

En una olla poné el agua con el aceite y dejá hervir, verter esta mezcla en un envase donde ya previamente debés tener la Maseca y la sal, mezclá hasta que no tenga grumos y dejá reposar por 5 minutos.

Rellená una manga pastelera con la mezcla y sobre un papel para hornear o en una superficie donde no se peguen vas haciendo los churros de la forma que preferís, bastoncitos o rendondos.

Freilos en aceite hondo bien caliente hasta que podás ver que doren. Retiralos y espolvoreá con azúcar o tu topping preferido.