

## NOMBRE DE LA RECETA

### Ingredientes masa:

- 1 taza de agua
- 1 C azúcar
- ½ c de sal
- 2 C de aceite
- 1 taza de harina

### Ingredientes para freír

- Aceite vegetal el necesario

### Ingredientes para espolvorear

- 1 taza de Azúcar
- ½ a 1 cucharita de canela molida

### Preparación:

1. Para preparar la masa se pone el agua en una olla, se le agrega el azúcar, la sal, el aceite y se calienta hasta hervir. Se apaga la lumbre, se agrega toda la harina de golpe y se revuelve con cuchara hasta juntar en una bola de masa tersa sin grumos.
2. La masa se pasa a una manga con dulla o a una pistola churrera.
3. En un sartén se calienta el aceite a una profundidad de 3 cms aproximadamente. Debe llegar a una temperatura de 190°C o 375°F.
4. Se hacen los churros presionando la manga o churrera para extraer las tiras de masa del tamaño que se desee. Se fríen durante 3 minutos aproximadamente. Deben quedar de color dorado por ambos lados, crujientes del exterior y suaves por dentro sin estar crudos.

5. Al salir del aceite se colocan en una rejilla con servilletas de papel para escurrir.
6. Se revuelve el azúcar con canela y se revuelcan los churros para azucararlos.
7. Rinden aproximadamente 18 churros de 15 cms.

