

Churros caseros

Para hacer churros en casa no vas a necesitar ni muchos ingredientes ni muchas herramientas, solo cosas que seguramente ya tienes o son fáciles de conseguir. Estos churros son deliciosos así, solo con azúcar, pero si quieres agregarles un toque extra de sabrosura, te ayudaremos a preparar un sencillo sirope de chocolate casero que puedes guardar por muchísimo tiempo en un frasquito de vidrio.

Ingredientes

Para los churros:

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 taza de harina de trigo todo uso
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- Aceite para freír
- Azúcar y canela molida



Para la salsa o sirope de chocolate:

- 1 taza de agua
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Pizca de sal

Preparación

Para preparar los churros:

1. Colocar el agua junto con la mantequilla, la pizca de sal y las dos cucharadas de azúcar en una olla sobre fuego medio. Revolver y esperar a que hierva.
2. Cuando esté hirviendo el agua, agregar la harina de trigo de poco a poco y mezclar rápidamente con una espátula hasta que logres conseguir una masa uniforme. Sabrás que la mezcla está lista cuando se desprege completamente de

las paredes de la olla y se empieza a formar una bola de masa. Retirar del fuego.

3. Poner la masa en un bol y dejar enfriar unos 5 minutos. Agregar el huevo y la vainilla, se puede usar una batidora eléctrica para lograr una masa más homogénea.
4. Coloca tu mezcla de churros dentro de una manga pastelera. Lo ideal es tener una churrera pero una manga pastelera funciona muy bien junto a una boquilla de estrella.
5. Coloca un caldero lleno de aceite a fuego medio/alto.
6. Si deseas que tus churros estén cubiertos de azúcar y canela, ten listo un plato hondo con azúcar o una mezcla de azúcar y canela, ya que deberás cubrir los churros mientras estén calientes para que el azúcar se adhiera mejor.
7. Cuando el aceite esté bien caliente, comienza a colocar tiras de la mezcla de churros directamente en el aceite. Con mucho cuidado ya que puede salpicar. Se recomienda cocinar de a 3-4 churros a la vez para poder mantener la temperatura del aceite. Dejar que el aceite se vuelva a calentar antes de repetir.
8. A lo que estén dorados, ponerlos en un plato con toallas de papel para escurrir el exceso de grasa y luego sumergirlos en el plato lleno de azúcar y canela y darle unas vueltas para cubrirlos por completo. Repetir el mismo proceso hasta terminar con la masa.
9. ¡Servir tibios para mayor disfrute!

1. En una olla pequeña, sobre fuego medio, colocar el agua, azúcar, cacao en polvo y pizca de sal. Revolver constantemente hasta que el azúcar se disuelva.
2. Dejar calentar un par de minutos y cuando el sirope espese, retirar del fuego.
3. Agregar la cucharadita de vainilla, mezclar nuevamente y dejar enfriar antes de servir.

Receta de [Laylita.com](https://www.laylita.com)