

MASA DE CHURROS EN THERMOMIX

Poner en la thermomix 400 gr. agua, 2 cucharadas de aceite y ½ cucharadita de sal / 100°C (o varoma) / velocidad cuchara / 5 minutos



Añadir la harina / 1 minuto / velocidad 2



Mezclar bien 3 segundos / velocidad 10



Dejar enfriar (temperatura del vaso inferior a 60°C) y amasar 5 minutos / velocidad espiga



Poner papel de horno en una bandeja



Hacer los churros con una churrera para que no les quede aire dentro, sino explotarán al freirlos



Freir en abundante aceite de oliva. Proteger las manos con guantes, poner un delantal y un jersey de manga larga por si acaso



LISTO PARA SERVIR

INGREDIENTES:

400 gr. agua
300 gr. harina fuerza tamizada
2 cucharadas aceite
½ cucharadita de café de sal
Aceite de oliva para freir los churros