



churros de pasta choux

Ingredientes:

110 gr de mantequilla

250 gr de agua

1 cucharada de azúcar

Unas gotas de aroma de vainilla

140 gr de harina

3 huevos de gallinas felices tamaño M
aproximadamente

azúcar para espolvorear en los churros

Preparación:

En un cazo llevamos a ebullición la mantequilla junto con el agua, el azúcar y la vainilla.

Cuando hierva, echamos de golpe la harina, mezclamos con la ayuda de una cuchara de madera hasta formar una masa homogénea que se separe de las paredes del cazo.

Retiramos del fuego y añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se haya integrado el primero, no incorporamos el siguiente.

Precalentamos el horno a 180° con función aire. Colocamos la masa en una manga pastelera con una boquilla estriada.

Sobre una bandeja de horno colocamos papel de hornear y damos forma a nuestros churros.

Horneamos durante 20 minutos o hasta que tengan un bonito color dorado.

[Con las zarpas en la masa](#)