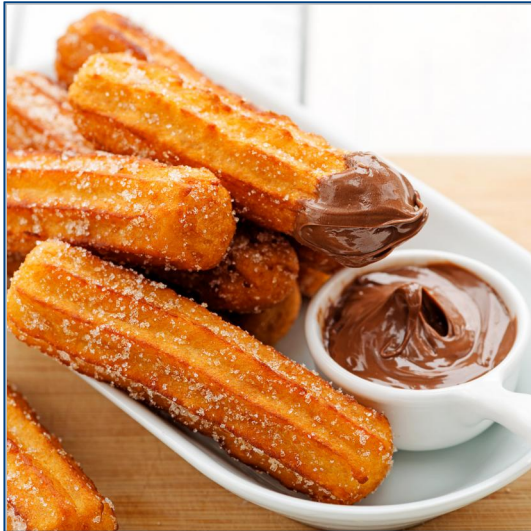


## Gâteaux et Desserts/Churros

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

10  
35 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### **Ingrédients**

25 cl d'eau

60 g de margarine Fleurial

1 pincée de sel

60 g de sucre blanc Skor Cevital

225 g de farine

2 oeufs

Huile Elio pour la friture

### **Préparation**

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec la margarine Fleurial, le sel et du sucre blanc Skor Cevital.

Tamisez la farine dans un saladier, creusez une fontaine et versez-y l'eau bouillante en remuant pour obtenir une pâte homogène

Faites chauffer l'huile Elio de friture à 180°C.

Mettez la pâte dans une poche à douille, Pressez des bandes de pâte de 10 cm de long, puis plongez-les dans la friture

Laissez-les dorer, retournez-les dans la friture de l'huile Elio.

Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez les churros de sucre blanc Skor Cevital et servez-les tièdes