



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHURROS CASEROS QUE NO EXPLOTAN



### INGREDIENTES:

200 gr. de Harina.  
400 ml. de Agua.  
2 Huevos.  
Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Calentamos el agua sin que llegue a hervir, En un bol ponemos la harina con un poco de sal y echamos el agua templada poco a poco. Amasamos y cuando la masa esté fría, añadimos los huevos batidos, amasamos muy bien hasta que estén integrados todos los ingredientes. Hemos de amasar de tal forma que no queden burbujas de aire en su interior (esto es lo que hace que exploten). Metemos la masa en una churrera o manga pastelera presionando muy bien y pasamos a aceite bien caliente. Normalmente se hace una espiral. Cuando esté por un lado, le damos la vuelta y doramos por el otro, Sacamos a una rejilla o papel absorbente, cortamos porciones que podemos acompañar con chocolate líquido o con azúcar espolvoreada.

<https://www.mepillasquisando.com>