



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1130 – CHURROS DE LAZO



### INGREDIENTES:

- 1 Taza de Agua, unos 125 gr.
- 1 Taza de Leche, unos 125 gr.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- 1 Pellizco de Sal.
- 1 Taza de Harina Panadera, unos 200 gr.
- 1 Cucharadita de Levadura en polvo.
- Aceite para freír

### ELABORACIÓN:

Tamizamos la harina junto con la levadura y reservamos. Mezclamos el agua y la leche. Ponemos en un cazo los líquidos junto con la sal y la mantequilla y calentamos hasta que empiece a hervir. Debemos obtener una masa consistente y relativamente manejable. Tapamos con un paño de cocina y dejamos reposar media hora. Pasamos a la churrera y vamos haciendo los lazos, nos mojamos las manos con agua, pellizcamos y le damos forma. Los vamos depositando en la encimera enharinada y reservamos mientras se calienta el aceite. Freímos hasta que doren por ambos lados, Pasamos a una fuente con papel de cocina para que escurran el aceite sobrante. Acompañarlos en con un buen chocolate a la taza.

<https://www.mepillasquisando.com>