



INGREDIENTES

- 100 gramos de harina (1 taza un poquito menos)
- 150 ml de agua hirviendo
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Endulzante a gusto

CHURROS

Horneados

Tiempos

Preparación

5 min

Horneado

45 min



Fácil



Vegano

RECETA:

- ✓ En un bolw mezclar el harina, junto con los polvos, agregar el agua hirviendo y batir, para formar un mezcla tipo engrudo. En este punto ideal agregar un poco de endulzante.
- ✓ Esperar que se enfríe y traspasar a una manga.
- ✓ Sobre la lata del horno cubierta por el mat de silicona @cocina_ricaysana o papel antiadherente formar los churros.
- ✓ Llevamos a hornear a 160 grados entre 40 y 45 minutos.
- ✓ Esperamos que se enfríen unos minutos y comemos.
- ✓ Para la salsa, use chocolate, cacao, agua y un poco de almidón de maíz, todo al fuego hasta que espeso.



Tips: Ideal comer de inmediato, si los dejan para el otro día, calentar unos segundos en el micro ondas, ya que se endurecen un poco.