

CHURROS AU FOUR

POUR 20 CHURROS - PREPARATION : 10 MIN. CUISSON : 25 MIN

MATERIEL



INGREDIENTS



LA RECETTE

1. Préchauffe le four à 200°C



2. Dans une casserole, verse l'eau, le sucre, le sel et fait bouillir. Hors du feu, ajoute : farine, poudre d'amandes
Mélange jusqu' à ce que la pâte soit lisse



3. Place la pâte dans une poche avec une douille à étoile.
Poche-la et fait des traits de 10cm sur une plaque recouverte de papier cuisson.



4. Enfourne pour 20 min environ, puis saupoudre les churros de sucre glace dès la sortie du four



Déguste- les à ta guise : nature, à la pâte à tartiner (sans huile de palme!), confiture ou chocolat fondu ...