

# Churros de Pocholo

**Pour 4 personnes**

## **Ingrédients :**

150 gr de farine  
25 cl d'eau  
1 pincée de sel  
Sucre en poudre  
Huile pour friture

Faire chauffer 2 litres d'huile dans une friteuse.

Dans un saladier mettre la farine et le sel.

Faire chauffer l'eau. Lorsqu'elle est bouillante, la mélanger énergiquement à la farine.

Remplir l'appareil à churros.

Jeter dans la friteuse des serpentins de 15 centimètre environ de pâte.

Lorsqu'ils sont blonds les sortir avec une araignée, les mettre dans un plat tapissé de papier absorbant puis les saupoudrer de sucre semoule.

Déguster chaud avec le chocolat à la " Taza ".