

Churros Madrileños y Porras

Porras

Ingredientes:

500 gr. de harina Schar Mix b

Misma capacidad de agua (debe quedar una masa floja y poco manejable, cómo nata montada).

10 gr. de levadura química

Sal al gusto.

Elaboración:

Se hierva el agua y cuando hierva se mezcla con la harina, levadura y la sal.

Se introduce la masa en una churrera y se forman los churros, bien directamente sobre una sartén con aceite.

Bien sobre una bandeja para congelar y freír cuando apetezca.

Churros Madrileños

Ingredientes:

280 gr. de harina Schar Mix b

500 ml. de agua

1 cucharadita de levadura química

Sal al gusto. (La masa es un poco más dura que la anterior)

Elaboración:

Se hierva el agua y cuando hierva se mezcla con la harina, levadura y la sal.

Se introduce la masa en una churrera y se forman los churros, bien directamente sobre una sartén con aceite.

Bien sobre una bandeja para congelar y freír cuando apetezca.