

# Receta de churros caseros



Receta de churros chilenos

Los churros son una masa dulce **a base de harina frita en aceite** muy populares en España, Portugal, Francia, América Latina, Filipinas, Bélgica y algunas zonas de los Estados Unidos.

## ¿Cómo hacer churros caseros?

Se recomienda preparar la masa de los churros y **llevar al aceite inmediatamente**, evitando que la masa se endurezca por estar en contacto con el aire.

## Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 300

**Preparación:** 45 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** 8 personas

# Receta de los churros

## Ingredientes

- 1 kg de harina
- 1 litro de agua
- 5 g de sal fina (1 cucharadita)
- Cobertura de chocolate negro
- [Manjar](#)
- Azúcar
- Aceite para freír

## Preparación

- **1.** Hervir el agua en una olla grande con sal, agregar el harina y mezclar por 2 minutos aproximadamente hasta lograr la consistencia de un engrudo.
- **2.** Retirar la masa de la olla, trasladar a una superficie lisa en caliente y amasar hasta obtener una mezcla lisa y homogénea.
- **3.** Pre-calentar el aceite hasta 180°C (356°F).
- **4.** En la churrera, con la masa aun tibia, estirar los churros en porciones de 10 a 15 cm y freír en el aceite caliente hasta que estén dorados y crocantes por fuera. Retirar y escurrir en papel absorbente.
- **5.** Rellenar los churros con dulce de leche y bañar en chocolate o espolvorear con azúcar flor y luego rellenar.

# Recomendamos

[Berlines rellenos](#)

[Donas caseras](#)