Churros

4 pers | 10 mn | 10 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 250 g d’eau
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. d’extrait de vanille liquide
- 2 œufs
- 75 g de beurre doux
- 100 g de sucre en poudre

La **recette**

Etape 1

Ajouter l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Faire chauffer 7 min.
Ajouter la farine. Mélanger.
Ajouter la vanille liquide dans le bol. Mélanger.
Laisser refroidir la pâte durant 10 minutes dans le bol.

Etape 2

Préchauffer votre four à 180°C.
Ajouter les œufs, un à un. Mélanger.
Placer la pâte dans une poche à douille crantée.

Etape 3

Former vos churros sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
Les enfourner durant 12 min. Laisser refroidir puis trempez vos churros dans du beurre fondu puis les rouler dans du sucre.