# CHURROS CON DULCE DE LECHE

**"Los churros rellenos de dulce de leche son la mejor forma de ponerle un toque dulce a cualquier día."**

## Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 100 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- Azúcar (para rebozar)
- Dulce de leche (al gusto)
- Aceite (para freír)

## Preparación:

- En una cacerola, calienta el agua, la mantequilla y la sal hasta quese derrita-
- Añade la harina de golpe y mezcla bien hasta formar una masa homogénea.
- Cocina la mezcla durante unos 2-3 minutos a fuego bajo, revolviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Retira del fuego y deja enfriar unos minutos.
- Agrega los huevos, hasta que la masa esté suave y pegajosa.
- Rellenar la churrera:
- Coloca la masa en la churrera (asegúrate de tener una boquilla rizada para que los churros queden con la forma clásica).
- Freír los churros:
- Calienta el aceite a temperatura media-alta.
- Con la churrera, forma los churros directamente sobre el aceite caliente, cortando cada trozo con tijeras o apretando la churrera.
- Fría los churros hasta que estén dorados y crujientes (aproximadamente 2-3 minutos por cada lado).
- Retira los churros del aceite y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Rebozar en azúcar:
- Rellenar con dulce de leche:
- Con una manga pastelera o una jeringa para repostería, rellena los churros con dulce de leche por un extremo.

Celestina
BAZAR & DECO