



INGREDIENTES:

- 400 gramos de leche.
- 100 gramos de agua.
- 320 gramos de harina (Harisin ó Proceli).
- una pizca de sal.

PREPARACIÓN:

1. Pon el líquido con la sal, **programa 6 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 5** y cuando hierva, quita la temperatura y añade la harina poniéndola a **velocidad 6**

2. Deja reposar unos 5 minutos y ponla en la churrera.

3. **NOTA:**

4. Como salen bastantes, una buena idea es ir poniendo churros en bandejas y congelarlos y cuando estén congelados pasarlos a bolsas y así los tenemos listos para consumir cuando

apetezcan.