

La recette de David et de sa maman:

Les croustillons de fête foraine ou churros

Ingrédients:

Il vous faut – 1kg de farine - 1 litre de lait
_ 1 cube de levure - 10g de sucre
sel - huile de friture

On peut ajouter un peu de rhum (avec modération)

Etapas:

- Mélanger les ingrédients
- Laisser reposer 12h au frais
- Déposer des petites boules de pâte avec une cuillère dans l'huile bien chaude
- Cuire environ 5 min en tournant régulièrement.

Bon appétit!

Si cela vous paraît beaucoup, vous pouvez diviser tous les ingrédients par 2. Cela dépend du nombre de gourmands à la maison.



Hum.....!!

Cela semble bien appétissant!

