



CHURRITOS NAVIDEÑOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 60 g Margarina sin sal La Villita
- 250 ml de agua
- 60 g de azúcar
- Sal
- 225 g de harina
- 2 huevos
- Aceite
- Nata montada
- Chocolate
- Perlas de azúcar
- Azúcar glas
- Caramelo en jarabe
- Pasta de colores

MODO DE PREPARACIÓN

En una cacerola a fuego alto, derrite la Margarina con el agua, el azúcar y una pizca de sal. Apaga el fuego y agrega la harina. Mezcla hasta obtener una pasta homogénea. Luego agrega los huevos a la masa.

Corta la parte superior de lunas botellas y forma agujeros en forma de estrella en las tapas. Corta una esquina inferior de cada bolsa de plástico e inserta las tapas de las botellas en ella para construir 4 mangas pasteleras.

Divide la masa uniformemente entre las bolsas de plástico y cocina los churros en el aceite hirviendo en una olla. Toma los churros con tenedores y disfrútalos sumergiéndolos en crema batida, crema de avellanas, caramelo o en azúcar glas.