

Xurros

Ingredients

- 500grams de farina
- 500grams d'aigua
- Mantega
- 25 grams d'oli
- 5 grams de sal
- Oli per fregir (Girasol preferiblement)
- sucre per ensucrar (o si voleu xocolata calenta)
- Una xurrera



Introducció

Els xurros són molt fàcils de fer, però heu d'anar amb compte perquè molta gent s'ha cremat la cara fent xurros.

Els xurros són un plat d'esmorzar que es pot acompanyar d'una bona xocolata calenta. Els xurros es mengen més a la Península Ibèrica.



Preparació

1- Primer en una cassola posarem 500grams d'aigua juntament amb mantega.



2- Un cop ja bulli l'aigua, ràpidament hi afegirem la farina, apagarem el foc i començarem a barrejar la farina.



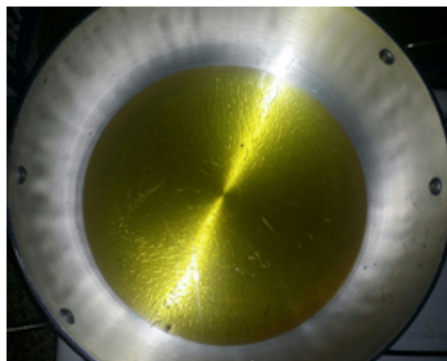
3- Un cop ja barrejat ens quedara una bola de massa, que serà la massa amb la qual farem els xurros.



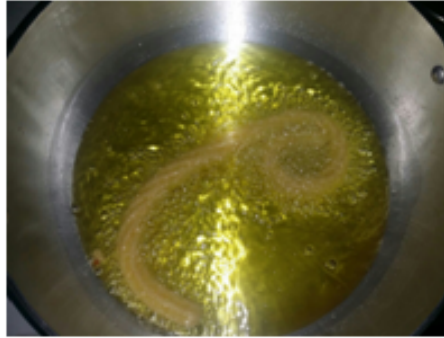
4-Quan la massa estigui una mica freda començarem a posar la massa dins la xurrera.



5- En una cassola hi posarem 25grams d'oli.



6- Quan l'oli ja estigui calent, començarem a fer xurros. Un cop ja ficats els xurros dins l'oli anirem girant les cares del xurro, fins que ens doni el color del xurros.



7. Un cop ja fets els posem al plat i amb sucre els menjarem. Si voleu els podeu acompanyar amb nutella i a menjar! uuuummm que boníssims que estan. els voleu provar?

