



[Base de conocimiento](#) > [Idiomas](#) > [Cómo hacer churros](#)

Cómo hacer churros

Sarah - 2026-02-02 - [Comentarios \(0\)](#) - [Idiomas](#)

Ingredientes

Para los churros:

Agua: 1 taza (250 ml)

Mantequilla: 4-5 cucharadas (50 g - 60 g) sin sal, en cubos

Azúcar: 1-2 cucharadas de azúcar blanca granulada

Sal: ½ cucharadita

Harina: 1 taza (125 g - 150 g) común/para todo uso

Huevos: 1-2 grandes, batidos

Extracto de vainilla: ½ cucharadita (opcional)

Aceite: 1 litro de aceite vegetal o de girasol, para freír

Para el rebozado:

Azúcar: ½ taza granulada

Canela: 1-2 cucharaditas molida

Instrucciones paso a paso

Preparar la masa: En una cacerola mediana, combinar el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Llevar a ebullición a fuego medio-alto.

Añadir la harina: Retirar del fuego inmediatamente. Incorporar la harina de golpe con una cuchara de madera o una espátula, mezclando enérgicamente hasta que no queden partes secas.

Cocinar la masa: Volver a colocar la cacerola a fuego medio, removiendo constantemente durante aproximadamente 1 minuto, hasta que la masa forme una bola suave y se desprege de las paredes.

Enfriar y añadir los huevos: Transferir la masa a un bol para que se enfríe de 5 a 10 minutos. Incorporar gradualmente los huevos (uno a la vez si se usan dos), batiendo bien hasta que la mezcla esté suave, brillante y espesa.

Calentar el aceite: Llenar una cacerola grande o una olla holandesa con 5 a 7,5 cm de aceite. Calentar a 175 °C-190 °C (350 °F-375 °F).

Para freír: Transfiera la masa a una manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella (p. ej., Ateco 845 u 846). Extienda tiras de masa de 10 a 15 cm directamente en el aceite caliente, cortándolas con tijeras.

Cocción: Fría en tandas (sin amontonar) durante 2-3 minutos por lado, hasta que estén doradas y crujientes.

Para servir: Retire con una espumadera, escurra brevemente sobre papel absorbente durante 15-30 segundos e incorpore inmediatamente la mezcla de canela y azúcar. Sirva caliente.

Consejos para el éxito

¿No tienes boquilla de estrella? Una simple boquilla de estrella es crucial para crear las crestas que evitan que los churros exploten en el aceite caliente.

Evita explosiones: No sobrecalientes el aceite. Si el exterior se cocina demasiado rápido, el interior queda crudo y puede expandirse, haciendo que el chorro reviente.

Evita salpicaduras: Mantén la manga pastelera cerca de la superficie del aceite al cortar la masa para evitar salpicaduras peligrosas de aceite caliente.

Presentación: Sirve con salsa de chocolate o dulce de leche.