**Churros**

Harina oooo 800 grs

Agua 1250 cm

Sal fina 20 grs

Toupan 4x4 8 grs

Polvo hornear 10 grs

Manteca 20 grs

1)poner el agua en una cacerola a fuego fuerte asta que hierba agregar sal,manteca, después agregar los secos , harina, toupan, polvo de hornear y cocinar a fuego medio asta cocinar bien la masa que no se pegue en las manos .

Poner en la Batidora con la lira y batir por 2 minutos a velocidad lenta. Sacar amasar un minuto a mano y poner a la churrera , dejar secar por 5 minutos. y cocinar en aceite y oleo margarina

A una temperatura de 180 grados por 7 minutos maso meno sacar y ponerle azúcar ,chocolate ,dulce de leche