

Churros au caramel du Huit 100 Vingt

Ingrédients :

- 1 Beurre
- 1 kg Farine
- 500gr Sucre
- 12 Œufs
- Caramel **Huit 100 Vingt**
- 2 gallons huile friture

Préparation :

- Dans une marmite, mettre l'eau, le sel et le sucre et porter à ébullition.
- Ajouter la farine en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il y ait une fine croute au fond de la marmite se forme.
- Mettre dans un bol (ou un kitchenaid), on laisse refroidir en mélangeant doucement pendant 5 minutes environ, on ajoute les œufs un à un.
- Mettre le mélange dans un poche à douille.
- Avec une friteuse ou un chaudron avec de l'huile, monter à 350F.
- Presser et couper la pâte au-dessus de la friteuse et cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Sortir et mettre dans un bol avec du sucre d'érable vanillé
- Choisir le caramel de votre choix pour y faire trempette!