



**1. Relaciona, lee el texto y escribe si es verdadero (V) o falso (F).**

**La receta para preparar churros caseros.**

**Los ingredientes:**

1. • un vaso de agua
- un vaso de harina
- dos cucharadas de azúcar
- dos cucharadas de aceite
- una pizca de sal
- canela
- aceite para freír



**Preparación:**

Dificultad: fácil

Tiempo total: unos 40 minutos

Primero, preparamos la masa. En una olla , echamos un vaso de agua, dos cucharadas de azúcar, dos cucharadas de aceite y una pizca de sal. Cocinamos la mezcla a fuego medio.

Luego, sacamos la olla del fuego y añadimos un vaso de harina, mezclando rápidamente con una cuchara de madera hasta formar una masa.

Dejamos enfriar la masa.

Después, formamos los churros. Ponemos la masa en una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella.

Luego, freímos los churros en una sartén grande.

Finalmente, sacamos los churros del aceite con una espumadera y los colocamos en un plato con papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Si queremos, podemos espolvorear los churros con canela y azúcar.

¡Tus churros caseros están listos para comer!

1. Para preparar churros necesitamos unos cuarenta minutos.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
2. Para preparar churros necesitamos dos cucharadas de harina.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
3. En la masa también echamos el aceite de oliva.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
4. La masa tiene que estar fría para formar churros.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
5. Los churros los sacamos de la sartén con una manga pastelera.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>
6. Finalmente, tenemos que espolvorear los churros con canela y azúcar.	V <input type="checkbox"/>	F <input type="checkbox"/>