

*Pâtes*

# Pâte au churros aux zestes de citron

**15 min 10 min 5 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**277**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes**Ingrédients pour la pâte  
à churros**

25 cl **Eau**  
200 g **Farine**  
3 **Oeuf(s) entier(s)**  
80 g **Beurre**  
40 g **Sucre semoule**  
1 **Zeste(s) de citron**  
2 pincée(s) **Sel**

**Étape 1**

## Préparation de la pâte à churros

- 1** Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le beurre, le sucre, une pincée de sel et porter à ébullition.
- 2** A ébullition, couper le feu et incorporer la farine. Mélanger avec une maryse jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3** Incorporer les oeufs entiers un à un en mélangeant avec la maryse entre chaque ajout.
- 4** Râper le zeste du citron au dessus de la pâte et mélanger à la maryse. Laisser la pâte refroidir.