**measuring**

**Una taza** - a cup  **Una cucharada** - a tablespoon

**Una cucharadita** - a teaspoon

**Añadir una** taza **de** harina- add a (cup) of (flour)

**Añadir una media taza de** mantequilla - add half a cup of (butter)

**Añadir una cuarta cucharadita de \_\_\_\_** - one fourth a teaspoon of \_\_\_\_

**terms**

**Aceite** - oil **La Sartén** - the frying pan

**Azúcar** - sugar **Harina** - flour

**Sal** - salt **Mantequilla** - butter

**Freír** - to fry **Huevo** - egg

Frito - fried

**Canela** - cinnamon

1. **Para hacer churros necesitas**
	1. **una taza de agua**
	2. **una media taza de mantequilla**
	3. **una cuarta cucharadita de sal**
	4. **una taza de harina**
	5. **tres huevos**
	6. **aceite vegetal para freir**
	7. **una cuarta taza de azucar**
	8. **una cuarta cucharadita de canela**
2. **Primero, mezcla una taza de agua con la mantequilla y sal en una sartén** (mix water, butter and salt in a pan)
3. **Hervir la mezcla** (boil the mixture)
4. **Mezcla una taza de harina en la sartén y reducir el calor** (mix in flour and reduce the heat)
5. **Después de un minuto, quitar el calor y mezclar tres huevos con la mezcla**
6. **Calentar el aceite vegetal en la sartén** (heat the oil in the pan)
7. **Poner la mezcla de churro en un decorador de pasteles**
8. **poner la mezcla en el aceite caliente**
9. **freír los churros por dos minutos con cada lado**
10. **mezclar el azúcar y la canela**

Jamesha: Hola! Buenos tardes! Me llamo Jamesha Watson. Bienvenido! el programa de television lindo comida! Tengo un invitado hoy.

Zach:Hola me llamo Zach.

J: como estas?

Z: muy bien. Y tu?

J: muy bein. Gracias.

Z:de nada. Es honor estar aqui.

J: Hoy nosotros discutir

**J: de donde provienen los churros?**

Z: Churros originarse en espana. Churros nombre despues de espanol ovejas. Ovejas espanol se llaman Churra.Donde son churros populares?

**J: Los churros se hicieron muy populares especialmente en espana, francia, filipinas, portugal y america latina.. Los conquistadores trajeron churros a America. Como son hechos?**

Z:Churros frito la masa pastel y es delicioso. Churros solia ser tamano de colin. Se comerian sencillo o con canela azucar. Cuando se comen churros?

**J: Churros se sirven durante el desayuno como rosquilla americanas. tambien benado en chocolate o cafe con leche**. Una receta facil para churros es...