

Bocaditos de churros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-churros>

Preparación

Calentar aceite en una olla de fondo grueso sobre fuego medio a 180°C (Mantenga un ojo sobre la temperatura mientras prepara la masa de churros, no debe estar demasiado caliente, así que puede que tenga que reducir la temperatura o retirar la olla de la hornalla por un momento). En una cacerola mediana combine la leche, el agua, la manteca, 2 cucharaditas de azúcar y 1/4 de cucharadita de sal y llevar la mezcla a ebullición. Una vez que empiece a hervir, retirar del fuego y agregue inmediatamente la esencia de vainilla y la harina. Revuelva la mezcla con una espátula de silicona para suavizar los grumos y remover hasta que la mezcla se reúne y está suave. Transfiera a una manga pastelera con una punta de estrella grande abierta y cuidadosamente vaya vertiendo tubitos de 2 cm de la masa en el aceite (vaya cortando con una tijera limpia). Trabaje en muy pequeñas cantidades con cuidado de no hacinar (ya que se reducirá la temperatura del aceite en exceso, que debe mantenerse siempre en 180°C). Dejar freír los churros hasta que estén dorados y retirar con una espumadera de alambre y drenar el aceite en un plato con toallas de papel. En un tazón

Ingredientes

- 1/2 taza/s Leche
- 1/2 taza/s Agua
- 3 cucharada/s Manteca
- 2 cucharadita/s Azúcar
- 1 poco Sal
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Harina
- 1 poco Aceite vegetal para freír
- Para el crosting: 1/2 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Canela

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Dulces, Appetizer-Entrada

pequeño, mezcle 1/2 taza de azúcar y la canela. Mezcle churros calientes en la mezcla de azúcar para cubrir uniformemente. Para obtener los mejores resultados sirva con salsa caliente de chocolate si se desea.

