

Recetario

Fábrica de Churros

15551



Betterware®

Ver otras recetas AQUÍ 

Churros Caseros



Ingredientes

- 1/2 taza de azúcar y 1 1/2 cucharadas de azúcar (cada cantidad debe estar separada)
- 1 1/2 cucharaditas de canela en polvo.
- 1 taza de agua.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas y 1/2 taza de aceite vegetal. (cada cantidad debe estar separada).
- 1 taza de harina.

Preparación

1. En una olla, mezcla el agua, 1 1/2 cucharadas de azúcar, la sal y 2 cucharadas de aceite vegetal. Deja que la mezcla hierva y retírala del fuego. Incorpora la harina, y mezcla hasta formar una masa consistente y uniforme.
2. Vierte una parte de la mezcla en el contenedor de la Fábrica de churros. No la llenes hasta el tope para evitar derrames.
3. Calienta en un sartén cubriendo aproximadamente de 8 a 10 cm de aceite vegetal hasta que alcance una temperatura de 190 grados. Siguiendo las instrucciones de uso de la Fábrica de churros, dispensa la masa sobre la olla de aceite haciendo tiras de la longitud deseada. Puedes ayudarte de algún utensilio para cortar la masa del final de cada tira.
4. Combina 1/2 taza de azúcar con la canela en un recipiente poco profundo y espolvorea los churros estando calientes.

Consideraciones

- Cuidado con el aceite, porque es posible que salte al introducir la masa.
- Fríe los churros hasta que estén bien dorados y cocidos; retíralos del aceite.
- Coloca los churros sobre una charola previamente forrada con servilletas para que absorban el exceso de aceite.
- Una vez que estén secos, ruédalos sobre la canela y el azúcar previamente mezclada. Continúa el proceso hasta que acabes la masa.

