

- Churro bites -



INGREDIENTES

1/2 TAZA DE LECHE
1/2 TAZA DE AGUA
3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA EN CUADRITOS
2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
1/4 CUCHARADA DE SAL
UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
1 TAZA DE HARINA
ACEITE VEGETAL PARA FREIR
DUYA 1M WILTON / 828 ATECO
MANGA PASTELERA

Cinnamon Sugar Coating

1/2 TAZA DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE CANELA

PROCEDIMIENTO

1. CALIENTA 4 CM DE ACEITE EN UNA OLLA DE FONDO GRUESO A 360 ° F / 180 ° C.

NOTA: NO SOBRE CALIENTE EL ACEITE.

2. EN UNA CACEROLA COMBINA LA LECHE, EL AGUA, LA MANTEQUILLA, 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR, LA SAL Y DEJE HERVIR. UNA VEZ QUE HIERVA, RETIRAR DEL FUEGO E INMEDIATAMENTE AGREGAR UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA HARINA.

3. REVUELVE LA MEZCLA CON UNA ESPÁTULA, ALISA LOS GRUMOS E INCORPORA COMPLETAMENTE.

4. TRANSFIERE A UNA MANGA PASTELERA, CON UNA PUNTA DE ESTRELLA ABIERTA Y CUIDADOSAMENTE VIERTES LA MASA. CORTA CADA CHURRO BITE CON UNAS TIJERAS LIMPIAS.

5. DEJA QUE LOS CHURROS SE FRÍAN HASTA QUE ESTÉN DORADOS, RETIRA CON UN COLADOR DE METAL Y ESCURRE EN UN PLATO CON VARIAS CAPAS SERVILLETAS DE PAPEL.

6. EN UN TAZÓN PEQUEÑO, MEZCLA 1/2 TAZA DE AZÚCAR GRANULADA Y CANELA.

7. Empaniza los churros tibios y escurridos en la mezcla de azúcar para cubrirlos uniformemente.