

- Churros rellenos -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 LITROS DE AGUA
- 5 GR. DE SAL
- 500 GR. DE HARINA
- 2 LITROS DE ACEITE PARA FREÍR
- 300 ML DE CAJETA PARA RELLENO

PROCEDIMIENTO

1.- HIERVE EL AGUA CON LA SAL Y VAINILLA MOLINA.

2.- AGREGA EL HARINA DE GOLPE, BAJA EL FUEGO Y EMPIEZA A COCER CON UNA PALA DE MADERA CON MOVIMIENTOS RÁPIDOS PARA QUE NO SE PEGUE EN LA CACEROLA. UNA VEZ QUE SE UNA TODO Y SE SIENTA PEGAJOSA, RETIRA DEL FUEGO, EXTIENDE SOBRE UNA MESA CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA, PARA QUE ENFRÍE. METE EN LA CHURRERA CON LA DUYA PARA CHURRO RELLENO, SACA EL CHURRO DEL TAMAÑO DESEADO Y FRÍE AL MOMENTO EN EL ACEITE. DEJA ENFRIAR UN POCO.

3.- RELLENAR CON CAJETA, CON LA AYUDA DE UNA MANGA PASTELERA, SI SE DESEA SE PUEDE ESPOLVOREAR CON AZÚCAR Y CANELA.