

Churros de Canela y Azúcar

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
25 minutos	25 minutos	10

Ingredientes

- 6 tazas de aceite vegetal, para freír
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- ½ taza de leche
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 taza de harina para todo uso
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de canela molida

Pasos

1. Coloca el aceite en la freidora (o en una olla grande de fondo grueso) a fuego medio; calienta el aceite a 350°F. Agrega a una cacerola mediana: mantequilla, leche, agua y sal; hierva a fuego medio-alto. Reduce el fuego a medio-bajo y agrega la harina. Revuelve hasta que la mezcla se una para formar una masa; continúa cocinando 3 minutos más, revolviendo constantemente.
2. Transfiere la masa al tazón de la batidora y bate a velocidad baja durante 1 a 2 minutos hasta que la masa esté tibia. Aumenta la velocidad de la batidora a media y agrega el huevo; bate hasta incorporar. Agrega la vainilla y continúa batiendo 1 minuto más.
3. Transfiere la masa a una manga pastelera equipada con una punta de tubería en forma de estrella extra grande. Combina el azúcar y la canela en un tazón mediano hasta que se mezclen; reserva.
4. Con cuidado, coloca tiras de churro de 6 pulgadas en aceite, de 5 a 6 a la vez, en tandas. Fríe los churros de 2 a 3 minutos por lado, volteándolos con frecuencia, hasta que estén dorados por todos lados. Transfiere los churros a una bandeja para hornear forrada con papel toalla. Repite hasta que se haya usado toda la masa. Mezcla los churros calientes con canela y azúcar hasta que estén cubiertos. Sirve inmediatamente.

Información Nutricional

Cantidad por cada ⅒ de receta: Calorías 280kcal; FAT 21.00g; Grasa Total 6.00g; Grasas *Trans* 0.00g; Colesterol 40mg; Sodio 210mg; Carbohidratos 21g; Fibra 1.00g; Azúcares 11g; Proteína 2g; Calcio 2%; Hierro 6%