

Churros



TIEMPO

Hasta dorar



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 350 ml Agua
- ☐ 10 g Azúcar
- ☐ 20 g Aceite
- ☐ ½ cdta Sal
- ☐ 250 g Harina de trigo
- ☐ 1 Huevo
- ☐ ¼ de ENCOTapa de Esencia Mantequilla Vainilla ENCO
- ☐ Aceite para freír
- ☐ Salsa de caramelo Caveeni (al gusto)

PROCEDIMIENTO

1. En una olla agrega el agua, azúcar, aceite y sal.
2. Lleva a fuego medio hasta que hierva.
3. Retira del fuego y agrega la harina de trigo.
4. Mezcla con ayuda de una espátula hasta integrar y formar una masa homogénea.
5. Pasa la masa a un bowl y agrega el huevo junto con la Esencia Mantequilla Vainilla ENCO.
6. Mezcla a velocidad alta hasta que todo esté perfectamente incorporado.
7. Coloca la mezcla en una manga con duya #868 y reserva.
8. En una olla con suficiente aceite caliente, forma y corta los churros directamente sobre el aceite.
9. Fríe hasta que estén dorados y crujientes.
10. Retira del aceite, escurre y empaniza inmediatamente con azúcar.
11. Sirve y acompaña con Salsa de Caramelo Caveeni.