

Churros Mexicanos

María López
México

Porciones: 4-6 personas

Rinde: 8-12 churros de 6 pulgadas

Tiempo: 1:00 hora

Ingredientes

- 1 taza de agua
- 2 1/2 cucharadas de azúcar moreno
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de canola o coco más un cantidad extra para glacear
- 1 taza de harina de trigo integral
- 1/8 taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de canela

Instrucciones

- ☛ Caliente el horno a 375° Fahrenheit.
- ☛ En una cacerola pequeña mezcle batiendo el agua, 2 1/2 cucharadas de azúcar moreno, sal y 2 cucharadas de aceite vegetal. Lleve a punto de hervor y retire del fuego.
- ☛ Agregue la harina y revuelva hasta que la mezcla espese.
- ☛ Use una manga de repostería para formar churros de 6 pulgadas. También pueden hacerse a mano haciendo rollos de masa y formando rollos de 6 pulgadas de largo con un diámetro de 1/2 pulgada.
- ☛ Coloque un recipiente para horno cubierto con papel para hornear y pinte ligeramente los churros con aceite.
- ☛ Hornee durante 35-40 minutos y gire los churros a mitad de la cocción. La textura deberá ser levemente crujiente por fuera y tierna por dentro cuando estén cocidos.
- ☛ Combine el azúcar blanca con la canela. Rodar churros por la mezcla de azúcar y canela.

¿Sabía Usted?

La canela, dulce y aromática puede usarse en recetas dulces o condimentadas. Cuando se usa la canela, se necesita menos sal, azúcar y grasa para lograr resultados satisfactorios, por lo tanto, este suave toque satisface el paladar sin constituir un exceso. Entre los beneficios adicionales de la canela podemos incluir que reduce la inflamación y contiene componentes que combaten las bacterias.