

CHURROS CON ANÍS Y CANELA



INGREDIENTES

- 250 ml de leche entera
- 150 g de mantequilla
- 25 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 150 g de harina cernida
- 3 huevos
- 10 ml de vainilla
- 1 litro de aceite Mazola
- Azúcar al gusto
- Canela en polvo al gusto
- Anís en polvo al gusto

PASOS A SEGUIR

Agregar en una olla a fuego medio la leche, mantequilla, azúcar y una pizca de sal.

Revolver hasta que el azúcar se disuelva y la mantequilla se incorpore con la leche.

Agregar la vainilla y revolver. Bajar el fuego e ir agregando la harina cernida sin dejar de mover la preparación y apagar el fuego cuando se logre una consistencia de masa.

Dejar reposar hasta que la masa esté tibia. Pasar a un bowl e ir agregando los huevos uno por uno. Aunque parezca que la masa se corta, no hay que dejar de mezclar para que todos los ingredientes se incorporen.

Dejar enfriar y luego meter en una manga.

Calentar el aceite Mazola en una olla y comenzar a poner los churros. Cortar al tamaño deseado la masa que sale de la manga con la ayuda de un cuchillo.

Freír hasta dorar y escurrir en un papel absorbente.

Agregar azúcar, canela y anís al gusto para revolver los churros hasta que queden cubiertos

TIP:

Acompaña con un dip de jarabe de chocolate o cajeta y una taza de chocolate caliente.

