

CHURROS CON MANJAR NESTLÉ®



Ingredientes

- 2 Tazas de agua
- ¾ Taza de mantequilla
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de azúcar granulada
- 2 ½ Taza de harina tamizada
- ½ Litro de aceite para freír
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- ½ Taza de azúcar flor para decorar

Preparación

1.- Junta el agua con la mantequilla en una cacerola, añade la azúcar granulada y la sal. Lleva a fuego fuerte hasta que hierva y agrega de una vez el harina, revuelve energéticamente con una cuchara firme de madera hasta conseguir una masa firme que no se pegue en los borde de la olla. Retira del fuego y entibia.

2.- Acomoda la preparación dentro de una manga pastelera con boquilla rizada, aprieta con mucha fuerza y deja caer cilindros de 10 a 15 centímetros de largo sobre una bandeja con un poco de harina. Una vez listos cocínalos introduciéndolos con mucho cuidado en abundante aceite caliente a temperatura media (no muy caliente) durante unos segundos hasta dorarlos por todos sus lados. Retíralos con un utensilio metálico y déjalos un momento sobre papel absorbente.

3.- Una vez listos, acompáñalos con un pote de manjar NESTLÉ® para untarlos, y decóralos con un toque de azúcar flor espolvoreada . Sírvelos de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	393 Kcal
Proteínas:	5.2 g
Grasa Total:	21.0 g
Colesterol:	41.0 mg
H. de Carbono:	45.0 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	178 mg