Churros de café

Receta realizada con Sello Rojo | Colcafé

INGREDIENTES

20 PORCIONES

- 100 ml de agua
- 100 ml de Café Sello Rojo
- 60 ml de leche
- 150 gr de harina de trigo
- 70 gr de mantequilla sin sal
- 4 gr de sal
- 4 gr azúcar refinada
- 110 gr de huevo (2 unidades)

1. En una olla a fuego medio, calienta 100 ml de agua con 60 ml de leche, agrega 4 gr de sal y 4 gr de azúcar refinada.

2. Añadir a la mezcla 100 ml de Café Sello Rojo preparado en tu método favorito y revolver.

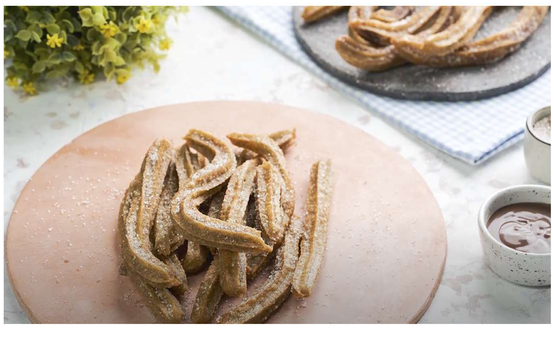
3. Integrar 70 gr de mantequilla sin sal y mezclar hasta que esté completamente derretida.

4. Adicionar a la mezcla 150 gr de harina de trigo e integrar de forma continua hasta obtener una textura de masa.

5. Una vez se tenga la masa, bajar la intensidad del fuego y agregar 2 huevos previamente batidos. Mezclar hasta integrar totalmente y dejar reposar por 5 minutos.

6. Crear el ingrediente secreto al mezclar 1 cucharada de Colcafé Granulado con ½ taza de azúcar, revolver hasta integrar totalmente.

7. Preparar los churros en aceite caliente con ayuda de una manga pastelera hasta que estén dorados.



8. Retirar los churros del aceite y espolvorear la mezcla de azúcar y café.