CHURROS DE GALLETA OREO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

INDESCRIPTIBLES....., HAY QUE HACERLOS SÍ O SÍ.

Ingredientes para 4 personas :

- 16 GALLETAS de OREO
- 1/2 TAZA O 65 GR. de HARINA
- 1/2 TAZA O 125 ML. de AGUA
- 1 CUCHARADA de ACEITE
- 1 PIZCA de SAL
- 1 CUCHARADA de LECHE
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR PARA ESP0LVOREAR

Preparación:

Paso 1

CALENTAMOS EL AGUA CON LA CUCHARADA DE ACEITEA FUEGO O AL MICRO SIN QUE LLEGUE A HERVIR Y TEMPLAR. ABRIMOS LAS OREOS Y SEPARAMOS LA GALLETA DE LA CREMA. TRITURAMOS LAS GALLETAS Y LE AÑADIMOS LA HARINA Y LA SAL, MEZCLAMOS BIEN Y LE VERTEMOS EL AGUA CON ACEITE, LO TRABAJOS HASTA QUE QUEDE BIEN INCORPOTADO Y LO METEMOS EN UNA MANGA PASTELERA CON BOQUILLA RIZADA. SOBRE UNA HOJA DE PAPEL DE HORNEAR, EXTENDEMOS NUESTROS CHURRITOS DEL TAMAÑO QUE DESEEMOS, CORTÁNDOLOS CON UNA TIJERA. CORTAMOS EL PAPEL PARA PONER INDIVIDUALMENTE LOS CHURROS EN EL ACEITE SIN SALPICADURAS. CALENTAR EL ACEITE HASTA QUE ESTÉ BIEN FUERTE Y LE AÑADIMOS LOS PAPELES CON LOS CHURROS DE POCO A POCO. EL PAPEL SE DESPRENDE ENSEGUIDA Y LOS SACAMOS CON UNAS PINZAS, DORAMOS LOS CHURROS Y LOS SACAMOS SOBRE PAPEL ABSORVENTE PARA ELIMINAR EL ESCESO DE ACEITE. ESPOLVOREAR CON AZÚCAR.

Paso 2

MEZCLAMOS LA CREMA DE LAS OREOS RESERVADA CON LA LECHE Y LO CALENTAMOSEN EL MICROONDAS 1 MINUTO, MEZCLAMOS BIEN Y LISTA PARA MOJAR LOS CHURRITOS.