tejeringos(churros malagueños)

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

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

hoy empieza la feria de Malaga y que mejor manera que recargar fuerzas que con estos tipicos tejeringos!!

Ingredientes para 8 personas :

- harina
- 10 grs de levadura fresca
- 300 cl agua
- aceite de oliva
- 10 gramos de sal

Preparación:

Paso 1

-300g. de harina de fuerza -300g. de agua a 45ºC -10g. de sal -10g. de levadura fresca de panadero (la venden en mercadona) -aceite de oliva para freírlos. ELABORACIÓN Yo lo he hecho en la amasadora pero se puede hacer manual ehhh... En el cuenco de la amasadora se pone la levadura con 20cc de agua fría. Mezclar con espátula de madera. echar el harina y el resto del agua 280g a 45ºC (no pasar de esta temperatura ya que la levadura no haría su función), yo calenté el agua en el microondas y tomé la temperatura con un termómetro que tengo para los asados, también se puede tomar con el termómetro de temperatura de la fiebre; ni que decir, desinfectado con alcohol ;) Amasar hasta que la masa esté fina y ligada, añadir la sal casi al final del amasado. Tapar con paño de cocina y dejar reposar hasta doblar el volumen (yo no esperé tanto jejej). Puse toda la masa en manga pastelera con boquilla redonda de 1cm. Calentar el aceite en la sartén, antes de freír comprobar que está bien caliente y humeante.. Ala, a presignarse y freír. Los primeros me salieron muy gruesos por que ponía muy cerca la boquilla de la manga sobre el aceite (por el temor a quemarme) pero, enseguida le cogí el truki, separando más la boquilla en la sartén y voila!!! todo un éxito. ¡¡Gracias Manolo por la receta!!