

## CHURROS AL HORNO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

### Ingredientes:

- 1 taza de agua
- ½ taza de mantequilla sin sal (110 gr)
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de vainilla
- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 huevos
- 1/4 taza de azúcar granulada + 1 cucharada de canela, opcional para cubrir los churros



### Instrucciones:

1. En una sartén mediana, agrega agua, mantequilla y sal, deja hervir y revolver hasta que la mantequilla se derrita por completo.
2. Apaga la hornilla y agrega la harina, revolver hasta que toda la harina se incorpore y se convierta en una bola de masa suave.
3. Agrega los huevos y revuelve la masa hasta que esté completamente incorporado (tiene que quedar una bola de masa, si ves que está muy líquida, agrega más harina hasta que tenga una consistencia espesa).
4. Coloca la masa en una manga pastelera o en una bolsa plástica si no tienes manga pastelera, y le abres un agujero en la esquina y por allí saldrá la masa, para la manga pastelera usa una punta de estrella grande (yo use la punta de estrella wilton de 1M) .
5. Cubrir dos bandejas para hornear con papel de hornear y precalentar el horno a 425 °F (218°C).
6. Los churros deben tener aproximadamente 4 pulgadas de largo. También puedes hacer diferentes formas si quieres, como las que hice en forma de corazón y bastoncitos. Hornea durante 20-25 minutos hasta que los churros se doren y estén crujientes ( no los descuides por que doran rápido)
7. Si quieres puedes cubrir los churros con azúcar, primero deja que los churros se enfríen. Luego agrega aproximadamente 1/4 taza de azúcar blanca granulada más la canela, a una bolsa plástica con cierre hermético, mezclar

y luego agregar los churros adentro y revolver hasta que estén completamente cubiertos de la mezcla de azúcar. Hacerlo por tandas, para que todos queden bien llenitos.

**Nota:**

\*Si la masa ves que está muy suave, agrega más harina, hasta que se forme una bola de masa.

\*Si no tienes puntas para las bolsas pasteleras, puedes ponerla en una bolsa plástica y utilizarla como tu bolsa pastelera, la única diferencia es que no tendrá las líneas que tienen los típicos churros, pero el sabor será igual de rico.