Churros sem Glúten

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1h30min	15 porções	Sobremesas	Médio

Ingredientes

1/4 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1/4 xícara (chá) de mix de farinha preparada sem glúten
1/4 xícara (chá) de farinha de coco

3 ovos inteiros
1/2 xícara (chá) de leite sem lactose ou água
55g de manteiga ou margarina vegetal para uma versão sem lactose
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
1/2 colher (chá) de extrato de baunilha
500ml de óleo para fritar
Açúcar granulado
Canela em pó
Doce de leite

Equipamentos:

Papel manteiga
Sacode confeitar
Bico de estrela grande para confeitar

Modo de preparo

1. Misture todas as farinhas e reseve.
2. Numa panela coloque o leite, a manteiga, o sal e o açúcar para ferver. Assim que começar a ferver e a manteiga estiver derretida retire do fogo e acrescente 1/2 xícara da mistura de farinha e misture bem. Adicione os ovos, um de cada vez alternando com o restante da mistura de farinha. Por último adicione o extrato de baunilha.
3. Prepare o saco de confeitar com o bico estrela grande e coloque massa dentro do saco.
4. Prepare alguns pratos ou formas pequenas forradas com papel manteiga e com saco de confeitar coloque pequenas tiras de massa sobre o papel manteiga. Caso quiseres, use uma forma grande mas na hora de tirar do freezer para fritar deverá tirar os churros aos poucos para que a massa não descongele.
5. Leve a forma ao freezer por no mínimo 4 horas ou da noite para o dia
6. Coloque o açúcar e a canela num prato e reserve.
7. Aqueça bem o óleo numa panela.
8. Frite os churros ainda congelados e aos poucos até que fiquem bem dourados (esse é o segredo dessa receita).
9. Retire os churros com auxilio de uma espumadeira e coloque sobre um prato forrado com guardanapo de papel. Passe depois no açúcar com canela.
10. Sirva os churros ainda quentes acompanhados de doce de leite.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br