Churros sem glúten

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1:30	30 porções	Lanches	Difícil

Ingredientes

1/4 xic de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1/4 xic de mix de farinha preparada sem glúten

1/4 xic de farinha de coco (para quem não tem pode usar farinha de fubá)

3 unidades de ovo

1/2 xic de leite (ou leite sem lactose ou água)

55 gr 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 essência de baunilha

500 ml de óleo de soja para fritar

Para polvilhar Açúcar granulado canela-da-china em pó a gosto

Para acompanhar doce de leite a gosto

Equipamentos Papel manteiga Saco de confeitar Bico de confeitar estrela grande

Modo de preparo

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

Veja mais receitas:
www.solito.com.br