

Churros rellenos de queso



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 taza agua para la masa

1 cucharadita sal para la masa

1 cucharada azúcar para la masa

1 taza mantequilla para la masa

150 gramos harina para la masa

4 piezas Huevo San Juan® para la masa

½ Taza guayaba sin semillas, para el dulce

1 taza piloncillo granulado, para el dulce

½ taza agua para el dulce

1 rama canela para el dulce

1 pieza anís estrella para el dulce

2 tazas queso crema para el relleno (a temperatura ambiente)

¼ taza Azúcar glass Para el relleno

c/n Azúcar con canela para decorar

c/n guayaba para decorar

Preparación

1. Calienta en una olla agua, sal, azúcar y derrite la mantequilla; cuando esté hirviendo agrega la harina y bate vigorosamente con un globo hasta que se incorpore perfectamente por 5 minutos. Enfría y agrega las piezas de Huevo San Juan® uno por uno sin dejar de batir. Reserva.

2. Elabora una duya, utilizando una tapa de botella, realiza un corte estrella y corta el primer cuarto de la botella. Usa la duya que realizaste con una bolsa plástica y vacía la masa para churros.

3. Calienta abundante aceite y agrega los churros agregándolos al aceite cortando con ayuda de una tijera al tamaño deseado. Fríe cada churro por aproximadamente 5 minutos hasta que esté completamente cocido y obtener el color deseado.

Cuando todavía estén calientes espolvorea el azúcar y canela mezclados.

4. Para la miel de guayaba; agrega a una olla las guayabas, el piloncillo, el agua, la canela y el anís estrella; hierva por 10 minutos hasta que se haga una miel ligera.

5. En un bowl bate el queso crema con el azúcar glass, hasta tener una mezcla homogénea. Coloca en una bolsa resellable, recorta la punta de la bolsa y reserva.

6. Corta de un extremo los churros y rellena con la ayuda de la bolsa o manga, acompaña con la miel de guayaba.

Puedes decorar el plato donde los presentes con guayaba y hierbabuena. ¡Esmomento de disfrutar!