



Churros Colombianos

Description

If you love doughnuts, there's no better way to enjoy them but to make with your own hands. These ingredients are very common, you just have to knead and deep fry in oil.

Churros Colombianos or Sugared Ring Doughnuts (English version below)

Ingredientes para hacer 12 Churros

- 300 gramos de harina para pan o (White strong flour)
- 200 gramos de harina de trigo
- 100 gramos de azucar
- 75 gramos de mantequilla
- 15 gramos de levadura en polvo
- 200 mililitres de leche tibia
- 1 huevo mediano batido
- Aceite suficiente para freir

Preparacion

1. En un recipiente mezclar las dos harinas, el azucar, la levadura y mezclar con un tenedor .
2. Verter la leche tibia, el huevo y amasar por unos minutos.
3. Luego agregar la mantequilla y seguir amasando hasta que la mezcla se desprenda de las manos y este elastica.
4. Formar una bola con la masa y dejar reposar por una hora.
5. Luego de este tiempo la amasar otra vez y la estirar con un rodillo en una superficie enharinada.
6. La dejar de 1 centimetro de gruesa y con la ayuda de dos cortadores de galletas de diferentes tamaños hacer las rosquillas.
7. Colocar las rosquillas en una bandeja con papel engrasado y dejar reposar por 30 minutos.
8. Calentar el aceite a temperatura media y freir cada rosquilla por unos minutos hasta que doren.
9. Sacar y poner en un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
10. Rebozar con el azucar y servir.

Sugared Ring Doughnuts (English version)

Ingredients makes 12 doughnuts

- 300 grams of white strong flour
- 200 grams of plain flour
- 100 grams of sugar
- 75 grams of butter
- 15 grams of yeast
- 200 ml of warm milk
- 1 medium egg beaten
- Enough oil for frying

Preparation

1. In a bowl mix the two flours, sugar, yeast and mix with a fork.
2. Pour the warm milk and the egg and knead for several minutes.
3. Then add the butter and continue kneading until the dough come away from the hands and becomes elastic.
4. Form a ball with the dough and let it rest for an hour.
5. After this time knead again and stretch it with a rolling pin on a floured surface.
6. Leaving it one centimetre of thick and with the help of two biscuits cutters of different sizes do the rings.
7. Place the rings on a tray with greaseproof paper and let stand for 30 minutes
8. Heat the oil over medium heat and deep fry each ring for few minutes until golden brown.
9. Remove and place on paper towels to absorb excess oil.
10. Sparkle some sugar on the top and serve.