



CHURROS CON KINDER® MAXI

Los tradicionales churros, pero ahora con un toque muy especial y todo el sabor Kinder® Maxi, para una tarde en familia.

 30 minutos

 15 minutos

INGREDIENTES:

Para 16 piezas

Para la pasta choux:

- 50 g de mantequilla
- 180 ml de agua
- 40 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 150 g de harina para pastelería
- 2 huevos

Para el dip:

- 4 barritas de Kinder® Maxi
- 50 g de yoghurt natural
- 1 pizca de canela molida

También:

horno, báscula de cocina, estufa, ollas, cuchara para cocinar, tazones, manga pastelera con boquilla de estrella, charola de horno, papel para hornear, cuchillo, tabla de cortar, refrigerador

INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno (calor superior/inferior) a 200°C. Para la pasta choux, llevar a ebullición la mantequilla, el agua, el azúcar y la sal en un cazo a fuego máximo. A continuación, añadir toda la harina de una vez y mezclar con una cuchara de madera para formar una masa suave. A fuego medio, remover la masa hasta que se forme una capa blanca en el fondo y se separe del fondo del cazo.
2. Pasar la masa a un tazón y añadir poco a poco los huevos revolviendo con la cuchara para cocinar. Dejar que la masa se enfríe ligeramente y llenar con ella una manga pastelera. Con la boquilla en forma de estrella, exprimir la masa en tiras de unos 12 cm de largo y 1 cm de grosor sobre una charola de horno forrada con papel para hornear, dejando un espacio de unos 4 cm de por medio. A continuación, hornear durante 20-25 minutos.
3. Mientras tanto, preparar el dip. Picar las barritas de Kinder® Maxi y derretirlas lentamente en un tazón a baño María. A continuación, mezclar con el yoghurt natural y la canela molida y refrigerar hasta que los churros estén listos.
4. Servir los churros calientes con el dip de Kinder® Maxi.

Información nutricional:

Porciones: 16

Por porción: 41 g

Por porción: 107 kcal