

# CHURROS DE GALLETA OREO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

INDESCRIPIBLES....., HAY QUE HACERLOS SÍ O SÍ.

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 GALLETAS de OREO
- 1/2 TAZA O 65 GR. de HARINA
- 1/2 TAZA O 125 ML. de AGUA
- 1 CUCHARADA de ACEITE
- 1 PIZCA de SAL
- 1 CUCHARADA de LECHE
- ACEITE PARA FREÍR
- AZÚCAR PARA ESPOLVOREAR

## Preparación:

### Paso 1

CALENTAMOS EL AGUA CON LA CUCHARADA DE ACEITE A FUEGO O AL MICRO SIN QUE LLEGUE A HERVIR Y TEMPLAR. ABRIMOS LAS OREOS Y SEPARAMOS LA GALLETA DE LA CREMA. TRITURAMOS LAS GALLETAS Y LE AÑADIMOS LA HARINA Y LA SAL, MEZCLAMOS BIEN Y LE VERTEMOS EL AGUA CON ACEITE, LO TRABAJAMOS HASTA QUE QUEDE BIEN INCORPORADO Y LO METEMOS EN UNA MANGA PASTELERA CON BOQUILLA RIZADA. SOBRE UNA HOJA DE PAPEL DE HORNEAR, EXTENDEMOS NUESTROS CHURRITOS DEL TAMAÑO QUE DESEEMOS, CORTÁNDOLOS CON UNA TIJERA. CORTAMOS EL PAPEL PARA PONER INDIVIDUALMENTE LOS CHURROS EN EL ACEITE SIN SALPICADURAS. CALENTAR EL ACEITE HASTA QUE ESTÉ BIEN FUERTE Y LE AÑADIMOS LOS PAPELES CON LOS CHURROS DE POCO A POCO. EL PAPEL SE DESPRENDE ENSEGUIDA Y LOS SACAMOS CON UNAS PINZAS, DORAMOS LOS CHURROS Y LOS SACAMOS SOBRE PAPEL ABSORVENTE PARA ELIMINAR EL ESCESO DE ACEITE. ESPOLVOREAR CON AZÚCAR.

### Paso 2

MEZCLAMOS LA CREMA DE LAS OREOS RESERVADA CON LA LECHE Y LO CALENTAMOS EN EL MICROONDAS 1 MINUTO, MEZCLAMOS BIEN Y LISTA PARA MOJAR LOS CHURRITOS.

