

# Churros de Canela y Pasas

**Makes:** 24 or 96 servings

24 Servings      96 Servings

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Azúcar granulada	1 oz	1 1/2 Cda	4 oz	6 Cda
Agua tibia	12 1/2 oz	1 1/2 tzas	3 lb 2 oz	6 tzas
Levadura en polvo activa	1/2 oz		1 1/2 oz	
Pasas	7 1/2 oz	1 1/2 tzas	1 lb 14 oz	6 tzas
Sal		1 1/2 cda	1 1/4 oz	2 Cda
Aceite de oliva	2 3/4 oz	6 Cda	11 oz	1 1/2 tzas
Harina para uso múltiple	10 oz	2 1/4 tzas	2 lb 8 oz	9 tzas
Harina integral	14 oz	3 tzas	3 lb 8 oz	3 cuarto gl
Pasas	6 1/2 oz	1 1/4 tzas	1 lb 10 oz	3 cuarto gl
Azúcar granulada	9 oz	1 1/4 tzas	2 lb 4 oz	4 1/2 tzas
Canela, molida		1 cda		2 Cda

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>228</b>	
Total Fat	4 g	
Protein	4 g	
Carbohydrates	45 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	0.5 g	
Sodium	150 mg	

## Directions

1. En un tazón para mezclar, disuelva el azúcar en agua tibia (de 110 a 115°F). Espolvoree la levadura encima, mezcle las pasas. Déjelo reposar hasta que se les forme una pequeña capa de espuma sobre la superficie, alrededor de 5 minutos.
2. Bata la sal y el aceite. Agregue las harinas, alternándolas, hasta que la mezcla tenga una consistencia firme. Cambie el accesorio de la batidora por un accesorio para amasar y amase hasta que la masa este lisa y sedosa, agregando harina si se necesita.
3. Cúbralo y déjelo reposar hasta que la masa se doble en tamaño. Golpee la masa y divídala en 6 bolas de 8 oz cada una (24). Envuélvalas en papel plástico y refrigérelas por varias horas o por una noche.
4. Enrolle cada bola de masa una a la vez. Espolvoree

3 bandejas (12) con una mezcla de azúcar, pasas, y canela y cubra cada una con una segunda bandeja superior. Corte cada pila en 8 tiras. Apriete firmemente los extremos y tuérzalos. Unte con aceite y espolvoree con azúcar de canela. Arregle en la bandeja que ha sido previamente engrasada. Repita hasta que haya terminado de usar toda la masa.

5. Hornee a 450°F de 8 a 10 minutos o hasta que los enrollados estén dorados.

## Notes

Consejos para Servir:

Presione las terminaciones de los churros para juntarlos y formar círculos o darles forma de pretzel.