elGourmet

Chinos

Ingredientes

Aceite Vegetal: 240 miliitros
Azucar: 300 grs
Extracto de vainilla: 5 miliitros
Huevos: 250 Gramos
Polvo de hornear: 10 Gramos
Agua: 40 miliitros
Colorante amarillo en gel: 2 Gotas
Harina: 280 Gramos
Leche: 125 Ml
Sal: 3 Gramos

Preparación de la Receta

- En un tazón con la ayuda de un globo batir huevos y azúcar durante medio minuto
- Agregar leche y continuar batiendo
- Añadir el aceite, agua, colorante y vainilla.
- Cernir *harina*, sal y polvo para hornear para ir agregando a la mezcla poco a poco hasta homogeneizar.
- Engrasar con *manteca* vegetal los papeles de estraza y colocarlos con la grasa hacia el molde de modo que sobresalga el papel.
- Precalentar el horno a 180º C.
- Vaciar la mezcla en una jarra para llenar los moldes a medio centímetro del borde.
- Hornear durante 24 minutos.
- Una vez fríos retirar de los moldes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chinos