

Churros - hiszpański przysmak

Składniki na ciasto:

200 ml wody
190 g mąki pszennej
100 g masła
3 jajka
2 łyżki cukru białego
szczypta soli



Dodatkowo:

cukier trzcinowy
1 mała łyżeczka cynamonu
olej do smażenia

Sos czekoladowy:

200 ml śmietany kremówki (30%)
100 g czekolady mlecznej
1 łyżeczka masła
szczypta chili (jak ktoś lubi ostre potrawy)

Wykonanie:

W garnku, na małym ogniu gotujemy wodę z masłem i cukrem. Po rozpuszczeniu masła i połączeniu z cukrem stopniowo dodajemy mąkę pszenną, cały czas mieszając. Nie przerywamy mieszania, aż do momentu, gdy ciasto zrobi się szkliste i będzie odchodzić od garnka. Wtedy ciasto zostawiamy do ostygnięcia. Po całkowitym wystygnięciu, ciasto przekładamy do miski i ucieramy mikserem dodając po jednym jajku. Miksujemy, aż masa będzie jednolita. Przygotowaną masą wypełniamy rękaw

cukierniczy z końcówką gwiazdki, dużej lub małej. Oczywiście, jeżeli użyjemy dużej końcówki churros będziemy mieli duże i pulchne, a z mniejszą końcówką wyjdą cienkie paluszki.

Rozgrzewamy olej w garnku do około 170°C. Wyciskamy szprycą bezpośrednio do nagrzanego oleju paluszki o długości około 4-5 cm. Pieczemy około 2 min z każdej strony. Po upieczeniu wyciągamy z oleju i wykładamy na ręczniki papierowe, by pozbyć się nadmiaru oleju.

Na koniec gdy churros są jeszcze ciepłe, obtaczamy w cukrze trzcinowym, wymieszanym z małą łyżeczką cynamonu.

Sos czekoladowy robimy z czekolady, śmietany kremówki i masła, którą rozpuszczamy w kąpielii wodnej, aż uzyskamy jednolitą szklistą masę.

Rada! Jak sprawdzić czy prawidłowa jest temperatura oleju bez termometru? Do oleju wrzucamy mały kawałek chleba bez skórki i liczymy do 16. Jeżeli chleb zarumieni się na złoty kolor to znaczy, że temperatura oleju jest dobra do smażenia. Jeżeli zarumieni się szybciej to temperatura jest za wysoka. A jeżeli przez 16 sekundach chlebek się nie zarumieni na złoty kolor, to znaczy, że temperatura jest za niska.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

