Churros

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tradycyjny hiszpański deser z parzonego ciasta. Zasmakuje każdemu.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 250 ml mleka
- 50 g masła
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- 190 g mąki
- 4 jajka
- smalec lub olej do smażenia

Przygotowanie

Krok 1
Mleko gotujemy z cukrem, cukrem wanilinowym i solą. Zmniejszamy ogień, dodajemy mąkę i mieszamy (ucieramy) ciasto przez około 2 minuty, aż powstanie nam gęsta, sprężysta masa, która będzie odchodzić od brzegów garnka.

Krok 2
Ciasto przekładamy do miski i studzimy. Dodajemy pojedynczo jajka, jedocześnie miksując do połączenia składników w jednolite ciasto.

Krok 3
Gotowe ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego. Rozgrzewamy olej do temperatury około 180 stopni, zmniejszamy ogień, aby utrzymać stałą temperaturę. Wyciskamy ciasto w 8-10 centymetrowe paski bezpośrednio na tłuszcz, odcinając końcówki nożem lub nożyczkami.

Krok 4
Smażymy przez około 2 minuty, wykładamy na ręcznik papierowy. Po przestudzeniu posypujemy cukrem pudrem z cynamonem.

Wskazówki

Wyciągając gotowe churros użyj łyżki cedzakowej, dzięki temu, gotowy deser wchłonie mniej cukru.