



PRZEPIS NA CHURROS

KSIĄŻKA ANNA STARMACH "PYSZNE 25"

PREZENTACJA: WIKTORIA KARDZIS 3PŻ





CO TO SĄ CHURROSY?

Churros to ulubiony deser hiszpańskich dzieci. Wcale im się nie dziwię. Chrupiące rurki maczane w słodkim sosie czekoladowym.

I najpiękniejsze jest to, że wcale nie trzeba zamieszkać w Hiszpanii i, co chyba ważniejsze, wcale nie trzeba być dzieckiem, by móc się cieszyć ich smakiem w zaciszu własnego domu.

PRZEPIS (NA 4 OSOBY):

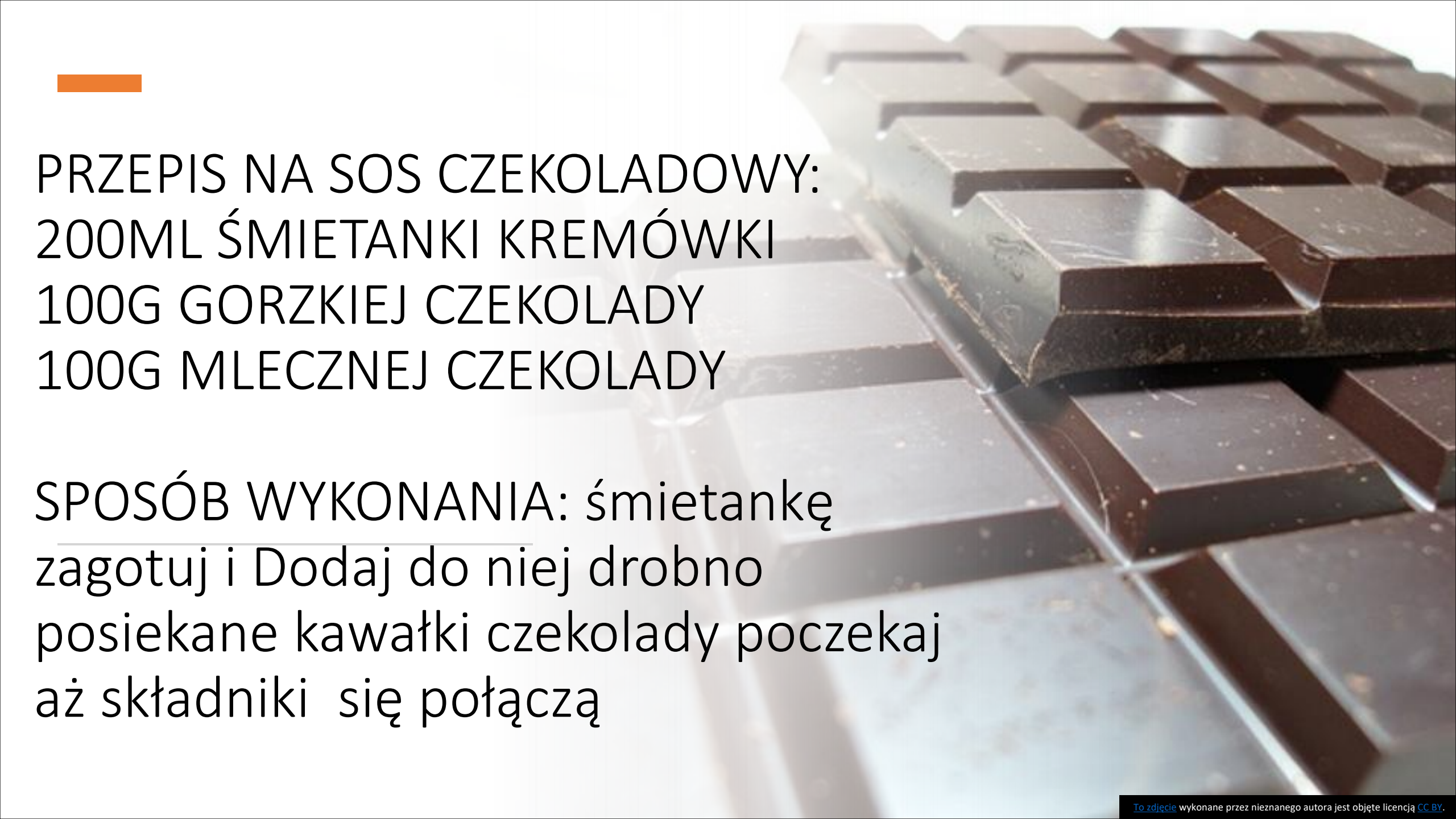
- ♥ 200G MĄKI PSZENNEJ
- ♥ 100G MASŁA
- ♥ 200ML WODY
- ♥ 4 JAJKA
- ♥ 50G DROBNEGO CUKRU
- ♥ 1 ŁYŻECZKA CUKRU WANILIOWEGO
- ♥ 5G CYNAMONU
- ♥ OLEJ DO SMAŻENIA





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- W garnku zagotuj wodę z masłem i cukrem, poczekaj aż składniki się rozpuszczą wtedy dosyp mąkę, cynamon, cukier waniliowy i Wszystko dokładnie wymieszaj.
- Gdy ciasto nieco przestygnie wbijaj do niego pojedynczo jajka, całość wymieszaj na gładką masę ,przełóż ją do rękawa cukierniczego z końcówką" gwiazdka"
- W garnku rozgrzej olej ze szprycy wyciskaj paski ciasta(mogą być też okręgi), smaż na złoty kolor około 3 -4 minuty
- Odsącz nadmiar tłuszczu kładąc churros na papierowym ręczniku.
- Churros podawaj posypane cukrem pudrem lub mocno czekoladowym sosem



PRZEPIS NA SOS CZEKOLADOWY:
200ML ŚMIETANKI KREMÓWKI
100G GORZKIEJ CZEKOLADY
100G MLECZNEJ CZEKOLADY

SPOSÓB WYKONANIA: śmietankę
zagotuj i Dodaj do niej drobno
posiekane kawałki czekolady poczekaj
aż składniki się połączą

NAJLEPSZE DODATKIE DO CHURROS:

- SOS CZEKOLADOWY
- SOS KARMELOWY
- CUKIER PUDER
- CUKIER CYNAMONOWY
- DŻEM
- MUSY



DZIĘKUJE ZA OGLĄDANIE 😊

