

Churros

Autor: **nessie_s**Przepisów: **8** Ocena: **103**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mleko, 250 ml
- masło/Kasia, 50 gram
- cukier, 3 łyżki
- mąka, 2 szklanki
- jajka, 2 całe
- cukier puderz cukrem waniliowym
- olej
- tabliczka ulubionej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko z cukrem, masłem/margaryną zagotować - do tego przesiać mąkę stale energicznie mieszając. Ucierać aż ciasto będzie gładkie i będzie odchodzić od ścianek garnka. Odstawić by wystygło, następnie dodać jajka i rozmiksować. Rozgrzać olej w głębokim naczyniu lub frytkownicy.
- 2 Ciasto nałożyć do szprycy z końcówką w kształcie gwiazdki i wyciskać do oleju (z czasem robi się gorąco nad garnkiem, jeśli jest ci ciężko tak wyciskać, to wyciśnij paski na blat a potem chwyć je za jeden koniec i włóż do oleju). Smażyć na złoty kolor, posypać pudrem. Podawać z rozpuszczoną czekoladą - 3 łyżki mleka zagotować, dodać połamaną na kawałki czekoladę, jeśli masa jest za gęsta dodać łyżkę mleka. Chwile przestudzić i podawać z churros

Twoje notatki do przepisu: