Churros

Toplam 45 dk · Hazırlık 25 dk · Pişirme 20 dk · 6 kişilik · Orta · ~360 kcal · Açlık barı 2/10

Kızarmış hamur çubuklar, tarçınlı şekerle kaplandığında İspanyol tatlısı.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 50 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 3 su bardağı Sıvıyağ
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Su, tereyağı ve tuzu kaynatın, unu tek seferde ekleyin.
2. Hamuru tencerede 5 dakika pişirin, tabanda ince film oluşsun.
3. Hamur ılıyınca yumurtaları tek tek yedirin, sıcak hamur yumurtayı kesmesin.
4. Hamuru yıldız uçlu sıkma torbasına alın ve kızgın yağa şeritler sıkın.
5. Churrosları 180°C yağda 5 dakika kızartın, tarçınlı şekere bulayın.
6. Fazla yağı kağıt havluda alın, tarçınlı şeker hamura daha iyi tutunsun.

PÜF NOKTASI

Hamuru sıkma torbasına almadan 5 dakika dinlendirin; şekli daha düzgün çıkar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tarçınlı şekere bulayıp yanında sıcak çikolata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta