

## churros z czekoladą



**PAULINAJOANNA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 ml
<b>masło</b>	50 gram
<b>woda</b>	200 ml
<b>czekolada gorzka</b>	100 gram
<b>czekolada mleczna</b>	50 gram
<b>cukier</b>	
<b>cynamon</b>	
<b>sól</b>	
<b>olej roślinny</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Parzone ciasto robimy tak.

Mąkę mieszamy ze szczyptą soli, w rondelku rozpuszczamy masło z wodą i czekamy aż się zagotuje. Gorące wlewamy do mąki i od razu miksujemy na gładkie ciasto. Przykrywamy i odstawiamy do lodówki na pół godziny.

Po tym czasie rozgrzewamy w rondelku olej na głębokie smażenie.

Do churros można użyć rękawa cukierniczego wyciskając kolejne porcje na rozgrzany tłuszcz. Ja próbowałam szprycować ale moja szpryca tego nie wytrzymała i się rozpadła więc formowałam ręką pałeczki z ciasta, też wyszły dobre. Smażyć na złoto brązowe, odsączyć z nadmiaru oleju i potem obtaczać w cukrze a najlepiej w cukrze z cynamonem.

Trzeba tak na próbę zrobić, bo za grube mogą się nie usmażyć w środku. Nasz wyszły chrupiące i pyyyyszne.

Do tego sos czekoladowy:

W rondelku podgrzewamy śmietankę, dodajemy czekoladę i mieszamy aż wyjdzie gęsta błyszcząca masa czekoladowa. Churros w cukrze są słodkie więc czekolada może być zupełnie gorzka. Ja dodaję trochę mlecznej bo nie każdemu gorzka smakuje.