

Churros hiszpański wypiek z ciasta parzonego



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	480 ml
masło	100 gram
cukier	4 łyżki
sól	1 szczypta
mąka tortowa	2.1/2 szklanki
cynamon	2 łyżeczki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
jaja	4 szt
olej do smażenia	2 litry
cukier puder	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Wykonanie:

Do garnka wlałam wodę i zagotowałam z margaryną cukrem i szczypta soli.

Dodałam mąkę z cynamonem i wanilią.

Mieszałam do momentu, aż składniki się połączyły i odchodziły od garnka.

Zostawiłam do ostudzenia.

Wbiłam jaja , zmiksowałam.

- KROK 2 Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego z dużą końcówką w kształcie gwiazdki.
Wyciskać i odcinać nożyczkami najlepiej , wielkość 6cm (Ręko ma formowałam ruloniki
robiłam kółka i wrzucałam na rozgrzany tłuszcz , powinien mieć temp. 175 stopni)
- Piekłam chwilę z obu stron na rumiany kolor (koło 2 minut z każdej strony)
- KROK 3 Osuszyłam na sitku i posypałam cukrem pudrem .