

Churros



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **10**

1899 kalorií , **5 g** cukrů , **50 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/churros>

Příprava

Vodu osolíme, rozpustíme v ní oba cukry a máslo a přivedeme ji k varu. Do roztoku pomalu a za stálého míchání přisypáváme mouku. Vaříme, dokud se těsto nepřestane lepit na stěny kastrolu. Poté odstavíme. Do mírně zchladlé hmoty vmícháme vejce /můžeme i ručním šlehačem/. Těsto přendáme do cukrářského sáčku. V pánvi rozežřejeme větší množství oleje. Ze sáčku stříkáme do pánve delší trubičky, které smažíme dozlatova. Churros podáváme posypané cukrem.

Ingredience

- 240 g hladké mouky
- 30 g másla
- 2 vejce
- 1 lžíce cukru krupice
- 1/2 vanilkového cukru
- cukr moučka na posyp
- 300 ml vody
- 10 ml oleje
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Španělská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

