

Churros

Hozzávalók

- 2,5 dl víz
- 5 dkg vaj
- 1 evőkanál cukor
- 1 csipet só
- 15 dkg Mester süteményliszt
- 3 tojás
- 1/2 kávéskanál vanília kivonat

Sütéshez:

- kb. 4 dl olaj

Tálaláshoz:

- 2 evőkanál porcukor
- 1 kávéskanál őrölt fahéj

Öntethez:

- 1,5 dl habtejszín
- 10 dkg étcsokoládé

Elkészítése:

A vizet a vajjal, a cukorral és a sóval felforraljuk. Egyszerre beleöntjük a lisztkeveréket, gyors mozdulatokkal elkeverjük, és addig főzzük a masszát, amíg el nem válik az edény falától. Langyosra hűtjük, majd egyenként belekeverjük a tojásokat, valamint a vanília kivonatot. Csillagcsőrös habzsákba töltjük. A tésztából kb. 10 cm hosszú csíkokat nyomunk a forró olajba. A churrost több részletben, adagonként kb. 2 perc alatt pirosra sütjük. A fánkokról az olajat jól lecsöpögtetjük, és a süteményt még forrón fahéjas porcukorral megszórjuk.

Az öntethez a tejszínt forráspontig hevítjük, oldódásig keverjük benne a feldarabolt étcsokoládét, és a fánkok mellé kínáljuk.