



DESSERT

Ginos churros

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Det är svårt att säga vart churros kommer ifrån. Vissa säger att det är ett spanskt bakverk och andra säger att portugiserna tog med sig det från Kina under Ming-dynastin nångång mellan 1368-1644. Det vi kan enas om är att det är otroligt gott!



Det finns många olika grundrecept på churros men här har ni mitt. Inte så olik alla andra men jag har gjort små små förändringar. Rulla dina churros i socker och kanel eller pudra med florsocker och doppa dem sedan i chokladsås eller dulce de leche-kräm.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER



3 dl standard mjölk
150 g smör
1 tsk salt
2 msk socker
2.5-3 dl vetemjöl
5 st ägg

1 liter matolja alt fritureolja
socker & kanel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka upp mjölk, smör, socker och salt.
- 2** Dra ner värmen lite så du inte bränner degen. Blanda i mjölet och rör om med en träsliv tills att degen släppt från kanterna, cirka 3 min. Lägg över degen i en bakbunke och vispa i ett ägg i taget.
- 3** Om du har en fritös sätter du den på 180 grader. Om du friterar i kastrull ser du till att använda en djup kastrull för att minimera risken för stänk och brännskador. Helst ska du ha spritspåse och stjärntyll som oftast finns att köpa på livmedelsaffären.
- 4** Spritsa churrosdegen direkt ner i fritösen/kastrullen i önskad storlek/längd och fritera gyllenbrun. Lägg över på tidningspapper och låt överflödiga olja rinna av. Avsluta med att rulla churrosen i socker och kanel. Du kan också pudra med florsocker. Hoppas det smakar!