



DESSERT

Churros

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Churros är en typ av friterat bakverk som bland annat är populära i Sydamerika, Spanien och Portugal. Oftast rullas de i socker och dippas i smält choklad, nutella eller dulce de leche.

INGREDIENSER

3,5 dl kokande vatten
50 g smält smör
0,5 tsk äkta vaniljpulver
1 tsk bakpulver
4,5 dl vetemjöl
en nypa salt

Fritering

1 l solrosolja
några små bitar vitt bröd (ca 2x2 cm)

Kanelsocker

1,5 dl strösocker
2 tsk kanel



GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda det kokande vattnet med smält smör och vaniljpulver i en skål. Sikta mjöl, bakpulver och salt i en skål. Häll i vatten- och smörblandningen och rör snabbt ihop till en slät, klumpfri smet. Fyll en spritspåse med stjärntyll.
- 2** Blanda socker och kanel på ett fat. Fyll en kastrull med solrosolja, eller om du har en fritös. Hetta upp oljan, när en bit vitt bröd blir klart på 45-50 sekunder är oljan tillräckligt varm.
- 3** Spritsa ut 2-3 st korvar (knipsa med hjälp av en sax till ca 10-12 cm långa) direkt i fityroljan. Friteratills de blir gyllenbruna och fiska sedan upp dem med en hålslev och låt vila på hushållspapper tills du friterat klart alla churros. Rulla dem sedan i kanelsockret och servera varma som de är eller med valfri dipsås.