

Churros con chocolate



Könnyen elkészíthető

spanyol specialitás
(Kb. 25 darab)



Hozzávalók:

225 ml víz
20 g lágy vaj vagy margarin
125 g búzaliszt
1 tojás (közepes méretű)
1 késhegynyi **Dr. Oetker Sütőpor**
Csipet só

Ezen kívül:

Étolaj
Kevés porcukor

Elkészítés:

Égetett tésztát készítünk:

A margarint vagy lágy vaját egy főzőedényben a vízzel együtt felfőzzük. A főzőedényt levesszük a tűzről, hozzáadjuk egy adagban a lisztet és az élesztőt csomómentesre keverjük. A masszát legalább egy percen át folyamatos kevergetés mellett főzzük („megégetjük”), majd egy keverőtálba tesszük. A tojást konyhai robotgép (dagasztóspirál) legmagasabb fokozatán hozzákeverjük, majd hagyjuk kihűlni. A kihűlt masszához hozzákeverjük a sütőport.

Az olajat egy serpenyőben 180 °C - ra hevítjük (akkor elég forró, ha a fakanál végét a zsiradékba mártva, buborékok képződnek rajta). A masszát nyomózsákba töltjük és kb. 1 cm átmérőjű, 12 cm hosszú rudakat nyomunk a forró zsiradékba. A tésztát egy kés segítségével választjuk le a nyomózsákról. A rudakat aranybarnára sütjük, és a

serpenyőből kivéve, konyhai törülőpapíron lecsöpögtetjük.

A rudacskákat porcukorral meghintjük és sűrű, forró Choco-Chocóval tálaljuk!

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu