



KASIA NISKA i JOLA JEZIEWSKA

klasa III i 2013/14

zdjęcie z zasobów internetowych <http://vimeo.com/46783451>

SKŁADNIKI (na około 10 porcji):

- 30 g masła,
- 250 ml wody,
- 200 g mąki pszennej,
- 2 jajka,
- 2 łyżki cukru,
- szczypta soli,
- olej do smażenia,
- cukier puder do posypania,
- czekolada do rozpuszczenia i zamaczania gotowych churros.



SPOSÓB WYKONIA:

W 250 ml wody rozpuścić masło, sól i cukier. Zagotować do aż do całkowitego rozpuszczenia masła. Wsypać całą ilość mąki i energicznie mieszać drewnianą łyżką aż ciasto będzie jednolite i będzie odchodzić od garnka. Dodać jedno jajko i całość dokładnie zmiksować, dodać drugie jajko i ponownie zmiksować.

Olej rozgrzać do 180°C. Ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać na rozgrzany olej. Smażyć ok. 2 min na każdej stronie.

Posypać cukrem pudrem i podawać z rozgrzaną czekoladą.

SMACZNEGO



Zdjęcie z zasobów internetowych <http://labonnebouche.wordpress.com/2011/03/15/churros-con-chocolate/>