

Churros

6+ porcji 45 minut

Składniki

- 2 g soli
- 65 ml wody
- 30 g masła
- 50 ml mleka
- 12 g cukru pudru
- 90 g mąki
- 2 duże jajka

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 30 g masła, 12 g cukru pudru, 2 g soli, 65 g wody, 60 g mleka w kielichu do gotowania.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 90 g mąki.
5. Smaż saute.

6 Przelej masę do miski i pozostaw do ostygnięcia na około 15 minut, następnie dodaj 2 jajka i wymieszaj szpatułką, aż masa będzie kremowa i gładka.

7 Przełóż masę do worka cukierniczego, połóż papier do pieczenia na blasze do pieczenia, wyciśnij masę na blachę do pieczenia, formując kształt pasków.

8 Rozgrzej piekarnik do 175, włóż blachę do piekarnika i piecz około 20-25 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

9 Gotowe do podania! Smacznego!