



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°C, włóż blachę do piekarnika i piecz około 20-25 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

9

Gotowe do podania! Smacznego!