

Churros – égetett tészta



Hozzávalók (4-6 főre):

A churroshoz:

400 ml víz

8 g só

200 g liszt

olaj a sütéshez

cukor a megszóráshoz

A csokoládéhez:

300 ml tej

150 g étcsokoládé (sütéshez való)

1 evőkanál kukoricakeményítő

A **forró csokoládé churros-szal** nagyszerű uzsonna vagy finom desszert bármilyen délutánra – gyorsan elkészül, és különösen jól esik, amikor hűvösebbek a napok.

Elkészítés

1 Tészta

- Öntsd a vizet egy lábasba, add hozzá a sót, és melegítsd.
- Amikor forni kezd, szitáld bele a lisztet, és keverd fakanállal simára.

Tipp: Töltsd a tésztát egy churros-préssel vagy csillagcsöves habzsákkal, ügyelve, hogy ne maradjon benne levegő.

2 Sütés

- Hevíts olajat egy serpenyőben.
- Nyomd bele a tésztát az olajba, és süsd addig, míg az egyik oldala aranybarna nem lesz.
- Fordítsd meg, és süsd meg a másik oldalát is.
- Melegen szórd meg cukorral.

3 Forró csokoládé

- Keverj el egy kis tejet a kukoricakeményítővel egy külön pohárban.
- Melegítsd fel a maradék tejet, majd add hozzá az apróra tördelt csokoládét.
- Ne hagyd felforrni! Amikor a csokoládé olvadt, öntsd bele a keményítő-tejes keveréket, és folyamatosan kevergetve főzd, míg besűrűsödik.

Tálalás

Tálald a **frissen sült churros-t forró csokoládéval** – mártsd bele és élvezd!