

CHURROS

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μία ethnic συνταγή. Τραγανά και πεντανόστιμα churros!

Μας έρχονται από την Ισπανία και είναι κάτι σαν τους δικούς μας λουκουμάδες. Ένα πολύ εύκολο και πεντανόστιμο γλυκό για όλη την οικογένεια!

ΥΛΙΚΑ

- 80γρ. βούτυρο
- 20γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 150γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 μέτρια αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 240γρ. νερό
- 1 λίτρο ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε κατσαρολάκι και μέτρια φωτιά βάζουμε το βούτυρο και το νερό
- Προσθέτουμε την ζάχαρη, το αλάτι και το εκχύλισμα βανίλιας
- Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά το βούτυρο και να πάρει μία βράση.
- Προσθέτουμε και το αλεύρι και ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ενσωματωθεί και να έχουμε μία μαλακή ζύμη.
- Κατεβάζουμε από την φωτιά, αφήνουμε την ζύμη μας λίγο να κρυώσει και προσθέτουμε και τα 2 αυγα.
- Με μία μαρίζ ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ενσωματωθούν τα αυγά στην ζύμη μας
- Βάζουμε την ζύμη μας σε κορνέ και βάζουμε στο ψυγείο για 10 λεπτά
- Σε μπολ έχουμε ρίξει μία κουταλιά του γλυκού κανέλα και 4 κουταλιές κρυσταλλική ζάχαρη
- Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε το ηλιέλαιο μας, περιμένουμε να κάψει και τηγανίζουμε τα churros μας.
- Τα ρίχνουμε κατευθείαν στο μπολ με την κανέλα και ανακατεύουμε καλά
- Τα churros μας είναι έτοιμα!

TIPS από την SIA

- Συνδυάζουμε τα churros μας με την [σάλτσα σοκολάτας](#) και την [αλμυρή σάλτσα καραμέλας](#)