

CHURROS, A SPANYOL FÁNK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele az adagolást szakaszokra bontva



1. szakasz

- **Víz: 200ml**
- **Só: 4g**
- **Barnacukor: 25g**
- **Vaj: 60g**

2. szakasz

- **BL55 Finomliszt: 150g**

3. szakasz

- **Vaníliarúd: 1db**

4. szakasz

- **Tojás: 100-120g**

Szükséges még kb. 1l olaj a sütéshez, valamint fahéjjal kevert kristálycukor a kész churrosok felületkezeléséhez.

Az elkészítés menete:

1. Az első szakaszban szereplő alapanyagok lábasba öntése, majd melegítésük közepes fokozaton, a vaj, a cukor és a só felolvasztása/feloldása
2. A liszt hozzáadása, egyöntetűre történő tészta eldolgozás, összesen kb. 5 percig történő melegítés folyamatos keverés mellett továbbra is közepes lángon/fokozaton
3. A fébevágott és kikapart vaníliarúd és a kikapart magvak hozzáadása, elkeverése hús tálban
4. Hűtés: 10 perc
5. A tojás hozzádolgozása apránként adagolva, az állagot figyelve
6. A tészta szűkebb csillag fejjel felszerelt habzsákba való töltése, valamint az olaj előmelegítése
7. 170-180°C-ra előmelegített olajban, többszöri forgatás mellett 6-8 perc alatt kell készre sütni, majd a sütés után fahéjjal kevert cukorba forgatni. Ízlés szerint lehet csokoládészószba mártva fogyasztani, vagy magában



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>