



Чурро с Nutella®



Испания, сладкая Испания

Попробуйте традиционный рецепт в новом исполнении — эта версия понравится всем. Если Вам чурро нравится так же, как и нам, представьте себе это удивительное испанское лакомство, дополнительно покрытое кремовой Nutella®. И помните, что это блюдо идеально подойдет для воскресного завтрака.

Ингредиенты

- 250 мл воды
- 125 г муки
- щепотка соли
- растительное масло для выпекания
- мелкий сахар для присыпки
- 120 г Nutella®





1-й шаг

- Нагреть воду до температуры кипения.
- Муку в миске залить водой, добавить щепотку соли и мешать ложкой до образования теста.
- Заполнить форму для чурро тестом. В качестве альтернативы можно использовать кондитерский мешок с 14 мм наконечником.



2-й шаг

- В сковороде на большом огне разогреть растительное масло до температуры 180 °С.
- Застелить тарелку несколькими слоями бумажных полотенец. Отложить в сторону.
- Выдавливать тесто в масло, отрезая ножницами полоски длиной 10-15 см.
- Жарить примерно две минуты, переворачивая чурро каждую минуту, пока они не станут золотистыми.
- Переложить чурро шумовкой на подготовленную тарелку, повторить действия с остальным тестом.



3-й шаг

- Обсыпать чурро небольшим количеством сахара.
- Есть сразу же, макая чурро в Nutella®.

