



## Churro'd Nutella®-ga



### Hispaania, mu arm!

Keera sellele traditsioonilisele retseptile vint peale ja proovi meie uut versiooni, mis meeldib kõigile. Kui armastad churro'sid sama palju kui meie, siis kujutle vaid seda imelist Hispaania maiust kastetuna kreemjasse Nutella®-sse. Jäta meelde: see on ideaalne roog pühapäevaseks hommikusöögiks!

#### Koostisosad

- 250 ml vett
- 125 g jahu
- näputäis soola
- küpsetamiseks õli
- peensuhkrut peale puistamiseks
- 120 g Nutella®-t





### Samm 1

- Aja vesi keema.
- Vala vesi kaussi jahu ja näputäie soola peale ning sega lusikaga tainaks.
- Täida churro-masin tainaga. Selle asemel võid kasutada ka 14 mm otsikuga pritskotti.



### Samm 2

- Aja õli kastrulis kuumaks, kuni selle temperatuur on 180 °C.
- Kata taldrik mõne lehe majapidamispaperiga ja aseta see enda kõrvale.
- Pigista tainas pritskotist õlisse, lõigates kääridega mitu 10–15 cm pikkust riba.
- Küpseta churro'sid umbes 2 minutit, neid vahepeal keerates, kuni tainas on mõlemalt poolt kuldne.
- Tõsta churro'd vahukulbi abil majapidamispaperiga kaetud taldrikule nõrguma ja korda samu toiminguid ülejäänud tainaga.



### Samm 3

- Puista churro'dele läbi sõela veidi suhkrut.
- Söö kohe, kastes küpsetisi Nutella®'sse.

