



## Ispaniškos spurgytės su „Nutella®“



### Ispanija, saldžioji Ispanija

Išbandykite atnaujinti šį tradicinį receptą ir išbandykite naująją versiją, kuri patiks visiems. Jei Jums patinka „churros“ taip pat kaip ir mums, įsivaizduokite šį nuostabųjį ispanišką desertą su „Nutella“ kremu. Prisiminkite: tai tobulas skanėstas sekmadienio pusryčiams.

#### Ingredientai

- 250 ml vandens
- 125 g miltų
- žiupsnelio druskos
- aliejaus kepimui
- granuluoto cukraus papuošimui
- 120 g „Nutella“®





### 1 žingsnis

- Įkaitinkite vandenį, kol jis užvirs
- Į dubenį su miltais įpilkite vandenį ir įberkite žiupsnelį druskos, tuomet šauktu išmaišykite tešlą
- Pripildykite „churros“ formelę su tešla. Kaip alternatyvą galite naudoti konditerinį maišelį su 14 mm dydžio skylute



### 2 žingsnis

- Puode įkaitinkite aliejų, kol jis pasieks 180 °C (355 °F) temperatūrą
- Ant lėkštės padėkite kelis sluoksnius virtuvinio rakšluosčio. Pasidėkite į šoną
- Spauskite 10-15 cm ilgio tešlos juosteles į aliejų ir nukirpkite jas su žirkėmis
- Kepkite maždaug 2 minutes, apverčiant „churros“ spurgytes, kol jos taps auksinės spalvos
- Su kiaurasamčiu ištraukite „churros“ iš aliejaus ir padėkite ant popieriniu rakšluosčiu išklotos lėkštės. Tuomet iš likusios tešlos iškepkite „churros“



### 3 žingsnis

- Apiberkite „churros“ su cukrumi
- Įmerkite „churros“ į „Nutella“® kremą ir valgykite iš karto

