



## Čurro ar Nutella®



### Spānija, saldā Spānija

Izmēģiniet tradicionālo recepti ar jaunu pavērsienu – jaunā versija garšos visiem. Ja jums čurro garšo tikpat ļoti kā mums, iztēlojieties šo brīnišķīgo spāņu gardumu papildus pamērcētu sātigā Nutella®. Neaizmirstiet, ka tas ir ideāli piemērots gardums svētdienas brokastīm.

#### Sastāvdaļas

- 250 ml ūdens
- 125 g miltu
- Šķipsniņa sāls
- Eļļa cepšanai
- Smalkais cukurs pārkaisīšanai
- 120 g Nutella®





### 1. solis

- Uzsilda ūdeni līdz viršanas temperatūrai.
- Bļodā pārlej miltus ar ūdeni, pievieno šķipsniņu sāls un ar karoti maisa, līdz izveidojas mīkla.
- Čurro veidotāju piepilda ar mīklu. Par alternatīvu var izmantot konditorejas maisiņu, kam uzlikts 14 mm uzgalis.



### 2. solis

- Cepampannā uz lielas uguns uzkarsē eļļu līdz 180 °C temperatūrai.
- Uz šķīvja uzklāj vairākas kārtas papīra dvieļu. Noliek malā.
- Spiež mīklu eļļā, ar šķērēm nogriežot 10–15 cm garas strēmeles.
- Cep aptuveni divas minūtes, pēc minūtes apgrozot čurro, līdz tie kļūst zeltaini.
- Ar smeļamo karoti pārliet čurro uz sagatavotā šķīvja un atkārti darbību ar atlikušo mīklu.



### 3. solis

- Čurro pārkaisa ar nelielu daudzumu cukura.
- Ēd uzreiz, mērcējot čurro Nutella®.

