

# Čurro ar Nutella®

Viegla

30 min



## SASTĀVDAĻAS

**8 porcijām**

250 ml vett

125 g jahu

nāputāis soola

kūpsetamiseks ūli

peensuhkrut peale puistamiseks

120 g Nutella®-t

## PAGATAVOŠANA



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.



2

Aja õli kastrulis kuumaks, kuni selle temperatuur on 180 °C.

Kata taldrik mõne lehe majapidamispaberiga 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 majapidamispaberiga kaetud taldrikule nõrguma ja korda samu toiminguid ülejäänud tainaga.

**3**

Puista churro'dele läbi sõela veidi suhkrut.

Söö kohe, kastes küpsetisi Nutella®'sse.

**Et voila!**