

RECEPT

Churros s pomazánkou Nutella®

Snadné

30 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

250 ml vody

125 g hladké mouky

špetka soli

olej na smažení

cukr krupice na posypání

120 g pomazánky Nutella®



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Vodu přivedeme k varu.

Mouku prosejeme do mísy se špetkou soli. Přelijeme vroucí vodou a mícháme vařečkou, až nevznikne husté hladké těsto.

Závitnici na výrobu churros naplníme těstem. Můžete použít i cukrářský sáček s řezanou trubičkou s průměrem 16 mm.



2

V kastrolu zahřejeme vyšší vrstvu oleje na teplotu 180 °C (355 °F).

Připravte si talíř vyložený papírovým ubrouskem.

Těsto vytlačujeme do oleje a nůžkami vždy odstříháme kus dlouhý 10–15 cm.

Smažíme přibližně 2 minuty, churros pootáčíme, dokud nezezlátnou.

Pomocí děrované lžice přemístíme churros na připravený talíř. Postupně takto usmažíme kousky ze zbývajcího těsta.

**3**

Churros posypeme trochou cukru.

Ihned podáváme a namáčime v zahřáté pomazánce Nutella®.