

RECEPT

# Churros s nátierkou Nutella®

Jednoduché

30 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 8 PORCIÍ

250 ml vody

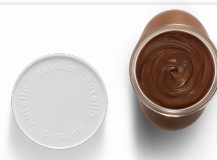
125 g hladkej múky

štipka soli

olej na vyprážanie

kryštalový cukor na posypanie

120 g nátierky Nutella®



Na prípravu tohto lahodného  
receptu stačí len 15 g nátierky  
Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP



1

Vodu nechajte zovrieť.

Potom ju do misky nalejte na múku zmiešanú so štipkou soli a vymiešajte tak, aby vzniklo hladké cesto.

Cestom naplňte výrobnik na churros. Alternatívne môžete použiť zdobiace vrecúško s otvorom 14 mm.



2

V panvici zohrejte trochu oleja na 180 °C (355 °F).

Tanier vyložte niekoľkými vrstvami kuchynských papierových utierok a odložte.

Cesto vytlačte z vrecúška do horúceho oleja a nožnicami odstrihnite niekoľko 10 – 15 cm dlhých prúžkov.

Smažte asi 2 minúty do zlatista, po minúte churros obráťte a dosmažte.

Dierkovanou naberačkou vyberte a nechajte odkvapkať na pripravený tanier s papierovými utierkami.

**3**

Churros posypte trochou cukru.

Podávajte namočené do nátierky Nutella<sup>®</sup>.