

Churrosi s Nutellom[®]

Lagano

30 Min



SASTOJCI

ZA 8 PORCIJE

250ml vode

125g brašna

Prstohvat soli

Ulje za prženje

Šećer za posipanje

120g Nutelle[®]

NAČIN PRIPREME



1

Zagrijavajte vodu dok ne proključa

U zdjeli, prelijte vodu preko brašna i prstohvata soli te miješajte kako bi dobili tijesto.

Napunite uređaj za pripremu churrosa s tijestom. Alternativno, možete koristiti vrećicu za ukrašavanje s nastavkom od 14 mm.



2

U tavi za pečenje zagrijavajte ulje dok temperatura ne dostigne 180°C (355°F) Prekrijte tanjur s nekoliko slojeva kuhinjskog papira. Ostavite po strani.

Istisnite tijesto u ulje, režući pritom tijesto škarama, na trake duljine 10-15cm

Pržiti oko 2 minute, na pola pečenje preokrenite churrose, peći dok ne poprime zlatnu boju

Pomoću žlice za cijedenje, prebacite churrose ba pripremljeni tanjur te ponovite postupak s ostatkom tijesta.

**3**

Pospite churrose s malo šećera

Jesti odmah, umačući churrosse u Nutellu®