

# Churros Nutella<sup>®</sup>-val

Könnyű

30 minimum



## Hozzávalók

### 8 adaghoz:

250 ml víz

125 g liszt

egy csipet só

olaj a sütéshez

kristálycukor a szóráshoz

120 g Nutella<sup>®</sup>

## Lépések:



### 1

Forraljuk fel a vizet.

Tegyük a lisztet a csipet sóval egy tálba, majd öntsük rá a vizet, ezt pedig egy kanállal keverjük össze, hogy tésztát kapjunk.

Töltsük a tésztát egy tésztakinyomóba. Ha nincs ilyenünk, használjunk egy nyomózsákot, amire 14 mm-es véget helyezünk.



### 2

Nagy lángon 180°C-ra melegítsünk olajat egy serpenyőben.

Tegyünk egy tányér aljába egy pár réteg konyhai papírtörölt. Tegyük félre.

Nyomjuk a tésztát a forró olajba, miközben 10-15 cm-es csíkokra vágjuk ollóval.

Süssük kb. 2 percig, a felénél fordítsuk meg a fánkocskákat amíg aranybarna nem lesz.

Szűrőkanál segítségével tegyük a fánkot az előkészített tányérra, majd ugyanezt csináljuk meg a maradék tésztával.

**3**

Szórjuk meg a churrost egy kis cukorral.

Fogyasszuk azonnal Nutella®-ba mártva a churrost.