

RECIPE

Churros met Nutella®

Makkelijk

30 min



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

250 ml water

125 g bloem

Een snuifje zout

Olie om te frituren

Kristalsuiker om te bestrooien

120 g Nutella®



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Verwarm het water tot het kookt.

Voeg de bloem toe aan een kom en giet het kokende water over de bloem samen met een snuifje zout en meng met een lepel tot een deeg.

Vul een churrosmaker met het deeg. U kunt ook een spuitzak met een spuitmond van 14 mm gebruiken.



2

Verhit een beetje olie in een bakpan op hoog vuur tot 180°C.

Bedek een bord met een paar lagen keukenpapier. Zet aan de kant.

Spuit het deeg in de olie en knip een paar strips van 10-15 cm af met een schaar.

Frituur gedurende ongeveer 2 minuten en draai de churros halverwege om, tot ze goudkleurig zijn.

Gebruik een schuimspaan om de churros op het bord met het keukenpapier te leggen en herhaal met de rest van het deeg.

**3**

Bestrooi de churros met een beetje suiker. Eet meteen op en dip hierbij de churros in de Nutella®.