

PRZEPIS

Churros z kremem Nutella®

Łatwe

30 min



Składniki na 8 porcji

250 g wody
125 g mąki
szczypta soli
olej do smażenia
cukier do posypania
120 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Zagotuj wodę.

Wlej wodę do miski z mąką i szczyptą soli. Mieszaj łyżką, aż utworzy się ciasto.

Wypełnij specjalny rękaw do churros ciastem. Możesz również użyć rękawa cukierniczego z końcówką o średnicy 14 mm.



2

Zagotuj wodę.

Wlej wodę do miski z mąką i szczyptą soli. Mieszaj łyżką, aż utworzy się ciasto.

Wypełnij specjalny rękaw do churros ciastem. Możesz również użyć rękawa cukierniczego z końcówką o średnicy 14 mm.



**3**

Podgrzej olej w rondelku, aż osiągnie temperaturę 180°C (355°F).

Wyłóż talerz kilkoma warstwami ręcznika papierowego. Odstaw na później.

Wyciskaj ciasto bezpośrednio na olej, odcinając nożem lub nożycami kawałki o długości 10-15 cm.

Smaż przez około 2 minuty, przewracając churros, by zrumieniły się z każdej strony.

Za pomocą łyżki cedzakowej przenieś ciastka na przygotowany wcześniej talerz.