

# Nutella®'lı Churros

Easy

30 min



## MALZEMELER

250ml su

125g un

Bir tutam tuz

Kızartmak için yağ

Üzerine serpmek için toz şeker

120g Nutella®

## HAZIRLANIŞI

**1**

Suyu kaynayana kadar ısıtın

Bir kaptta 125 gram unun ve bir tutam tuzun üzerine suyu dökün ve bir kaşıkla karıştırarak hamur haline getirin.

Hazırladığınız hamuru tercihen 14 mm'lik başlığa sahip bir krema poşetine doldurun.

**2**

Bir tavada bir miktar yağı yüksek ateşte 180°C'ye ulaşıncaya kadar ısıtın.

Bir tabağın içine birkaç kat kağıt havlu yerleştirin. Bir kenara alın.

Krema poşetine koyduğunuz hamuru sıkıp makasla 10-15 cm uzunluğunda şeritler halinde kestikten sonra yağda kızartmaya başlayın

Yaklaşık 2 dakika altın rengini alana kadar kızartın, hamurun diğer tarafı için de aynı işlemi gerçekleştirin

Kevgir yardımıyla Churros'ları hazırladığınız tabağa aktarın ve kalan hamurla aynı işlemi tekrarlayın.



**3**

Churros'ların üzerine bir miktar şeker serpin.

Churros'ları Nutella®'ya bandırarak hemen yiyin.

**Tarifinizi #nutellarecipe etiketiyle paylaşmayı unutmayın!**