

Churros | Krea hjørnet

20 - 30 stk.



for let øvede

● Op til 60 Min.



1 Churros:

Bring vand, smør og salt i kog i en gryde. Tilsæt sigtet hvedemel og bagepulver og pisk det godt sammen med en håndmixer imens gryden stadig er over varmen.

Fjern gryden fra varmen og tilsæt sukker, vaniljesukker og kannelsukker. Pisk æggene i dejen ét ad gangen, dejen skal være fast, blank og sej. Kom dejen i en sprøjtepose med en [stor stjernetyl \(ø 16 mm\)](#).

Hæld olien op i en stor gryde, så den er halvt fyldt og varm den op til 170-180° C.

Tag sprøjteposen med dejen og sprøjt dejstykker på ca. 10 cm direkte ned i olien. Skær af med en kniv eller saks. Lav nogle stykker ad gangen. Kog stængerne i 4-5 minutter til de er gyldne og sprøde. Pas på, at olien ikke er for varm, for så vil stængerne være rå indvendig, selvom de er brune udenpå. Men pas også på at olien ikke er for kold, for så vil kagerne suge for meget olie og blive meget fedtede. Tag stængerne op med en hulske, og læg dem på køkkenrulle til afdrypning.

2 Servering:

Drys med Kannelsukker imens de stadig er varme og server dine churros med Kannelsukker, Choco Dessertsauce og evt. lidt vaniljeis.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm
Dr. Oetker engangssprøjtepose
chokolade- eller sukkertermometer

Churros:

2 ½ dl vand
50 g smør
¼ tsk. fint salt
200 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
50 g sukker
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
3 tsk. Dr. Oetker Kannelsukker
2 æg str. M/L
smagsneutral olie, 1-2 liter til friture
Dr. Oetker Kannelsukker
Dr. Oetker Choco Sauce



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Dejen kan sagtens laves klar, kommes i sprøjteposen og opbevares i køleskabet indtil stegning. Så er det nemt og hurtigt at servere varme churros efter fx en dejlig tur i skoven.

