

Churros (spanyol fánk)

1	40	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

fánkhoz

- 250 ml víz
 - 2 ek. barnacukor
 - 1 csipet só
 - 80 g vaj
 - 150 g finomliszt
 - 3 db tojás
 - 0.5 tk. vanília aroma
 - 2 dl napraforgó olaj
- a tetejére

- 50 g cukor
- 2 tk. fahéj

csokoládés mártogatóhoz

- 100 g étcsokoládé
- 150 ml habtejszín



1. Egy lábasba öntsük bele a vizet, barnacukrot, sót és a vaját. Tegyük a tűzre.
2. Amikor felforr, keverjük hozzá a lisztet, és addig kavargatjuk, amíg egy nagy "gömböcsöt" nem kapunk. Vegyük le a tűzről, és hagyjuk kihűlni a tésztát.
3. Adjuk hozzá a tojásokat és a vanília kivonatot, majd robotgép segítségével keverjük simára.
4. Forróítsunk fel olajat (nem kell sok, de forró legyen). Közben készítsük elő a fahéjas cukrot, hogy a fánkok lecsöpögtetése után azonnal meg tudjuk forgatni benne a fánkokat.
5. Tegyük egy csillag formájú véget a habzsákra, töltsük bele a masszát, és egyenesen nyomkodjuk bele a forró olajba a kb. 10-15 cm-es fánkcsíkokat. (Célszerű egy háztartási olló használata, amivel el tudjuk vágni a habzsákból kinyomott fánkcsíkokat.) A kisült fánkcsíkokat lecsöpögtetés után, még melegen forgassuk meg a fahéjas cukorban!
6. A mártogatóhoz a tejszínt melegítsük fel és a csokoládét kavargatjuk el benne, míg el nem olvad.

Google Play



App Store

