



## JERNEJ KITCHEN

### CHURROS

*Churros so slastne ocvrte palčke, ki jih najdemo v Španiji in na Portugalskem. Zunaj so hrustljave, znotraj pa mehke in se kar topijo v ustih.*

ZA	24	CHURROSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
CVRTJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA

#### CHURROS

- 300 g gladke bele moke
- 1 žlica (10g) pecilnega praška
- 30 g sladkorja
- 3 g soli
- 500 ml vode
- 2 žlici olivnega olja
- 750 ml olja za cvrtje

#### POSIP

- 50 g sladkorja
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu

#### ČOKOLADNA POMAKA

- 180 ml sladke smetane
- 120 g temne čokolade
- 1 ščep cimeta v prahu

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kuhalnica
- [TEFAL GLOBOKA PONEV 26 CM](#)
- TEFAL lopatica Ingenio
- slašičarska vrečka z nastavkom 1 cm
- termometer

Oglas

#### TESTO

V skledo damo gladko belo moko, pecilni prašek, sladkor in sol. Premešamo in dodamo vrelo vodo in olje. Premešamo s kuhalnico, da se sestavine povežejo v enotno, gosto zmes, a ne mešamo predolgo. Postavimo na stran za 30 minut, da se mešanica ohladi.

#### CHURROS

Pripravimo slašičarsko vrečko z nastavkom 1 cm v obliki zvezde. Slašičarsko vrečko napolnimo s testom. V globoko ponev Tefal (26 cm) ponev vlijemo olje za cvrtje in ga segrejemo do 170 - 180°C. Ko je olje segreto, vanj nabrizgamo deset centimetrov dolge palčke, churros. Cvremo 4 - 6 churrosov naenkrat, da imajo dovolj prostora za gibanje in da se olje ne ohladi preveč. Churros cvremo 3 minute, oziroma tako dolgo, da je enakomerno zlato zapečen. Churros odložimo z lopatko na rešetko pokrito s papirnatimi brisačkami in postopek ponavljamo, da porabimo vso maso.

#### NASVET

*V kolikor uporabljamo vrečke za enkratno uporabo, damo eno v drugo, saj je to testo bolj čvrsto in se rada vrečka raztrga.*

#### POSIP

V skodelici premešamo sladkor in cimet v prahu. Churros enakomerno poveljamo v mešanici.

#### ČOKOLADNA OMAKA

Čokolado sesekljam ali uporabimo čokoladne kapljice. Damo jo v skledo in dodamo ščep soli in ščep cimeta v prahu. V kozico damo sladko smetano in postavimo na zmeren ogenj, da

kozica  
skodelica

sladka smetana zavre. Vrelo smetano prelijemo čez čokolado in postavimo na stran za 5 minut, nato premešamo v gladko čokoladno omako. Postrežemo s churros.