

Churros



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80 g** maslaca
- **1 prstoh** vatsoli
- **150 g** brašna
- 3 jajeta
- **150 ml** vode
- **2 kašike** šecera
- 1 vanilin šecer
- **po potrebi** ulje za prženje
- **za posipanje** šecer u prahu

Priprema

Pustite da voda zavri, pa smanjite vatru. U vodu umiješajte maslac, so, šecer, vanilin šecer, limunovu koricu i muškatni orašcic. Kada se maslac rastopi, maknite posudu s vatre, pa uz stalno miješanje usipavajte brašno.

Smjesu tucite sve dok se tijesto ne pocne odvajati od ruba posude. U mlako tijesto umiješajte jedno jaje i dobro ga razradite. Isti postupak ponovite s preostalim jajima. Kada umiješate sva jaja, tijesto ce postati gusto i sjajno. Ostavite da se tijesto dobro ohladi na sobnoj temperaturi.

Zagrijte ulje za prženje. U meuvremenu, tijesto stavite u štrcaljku s otvorom promjera 1 cm. Štrcaljkom istisnite tijesto (dužine oko 20 cm) direktno u vruce ulje, a mlaz prerežite škarama. Nemojte pržiti više od 3 trakice tijesta istovremeno.

Tijesto pržite oko 8 minuta, odnosno, dok ne postane zlatnožuto i hrskavo. Izvadite šupljikavom kašikom i stavite na upijajući papir. Pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet

Ovaj desert ukusan je i hladan, a posebno saokoladnim umakom po želji.