

Churros



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **80 g**maslaca
- **1 prstohvatsoli**
- **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 će 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 upijajuci papir. Pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet

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