

# **Churros slatki sa sladoledom domaćim**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **75 g** maslaca
- **1** vanil šecer
- **1** prstohvatsoli
- **50 g** smeeg šecera
- **2,5 dl** vode
- **150 g** brašna
- **4** jajeta
- za prženje ulje

### **Ostalo:**

- **300 g** jagoda
- po želji orašasti plodova
- **100 g** šecera
- **1** kašikameda
- **200 ml** slaga

## **Priprema**

Maslac staviti u lonac na blagoj vatri, pa i prije nego se otopio dodati vanil šecer, prstohvat soli, smeđi šecer i običnu vodu. Kada se sve otopilo i tekutina zakuhala, dodati brašno i miješati na vatri oko minuti da se sastojci sjedine pa maknuti sa vatre i ohladiti desetak minuta.

U ovoj fazi pripreme dodati jaja pa sve dobro umiješati. Potrebno vrijeme za miješanje je oko 3-4 minute tj. sve dok ne dobijete kremastu strukturu.

Dobivenu smjesu stavljati u špricu za dekoraciju pa sadržaj istisnuti na malo pouljen i naopako okrenut kalup za mafine i oblikovati cašice za sladoled.

Kada ste potrošili svu smjesu, trebali bi dobiti oko 8 cašica kalupa za sladoled, pa sve zajedno stavite u duboko zamrzavanje. Jagode samljeti pa dodati orašaste plodove po želji narezani na krupnije komadice, šecer, med pa sve dobro promiješati. Vrhne za šlag pripremiti prema uputama na pakiranju, a mogu jedino savjetovati da isto bude prethodno dobro ohaeno zajedno sa nastavkom za miksanje pa dobiveni šlag umiješati u prethodnu smjesu sa jagodama, dobro promiješati pa izliti u neku posudu u kojoj obicno držite sladoled.

Ostavite da stoji u dubokom zamrzavanju oko 4 sata, a savjetujem da ostavite preko noci. Izvadite cašice za sladoled i kratko ostavite na sobnoj temperaturi kako bi se odvojile od kalupa za mafine. Nakon što ste ih odvojili, pržite 3-4 minute u dubokoj masnoci pa stavite na maramicu da bi se ocijedio višak masnoće. Za vrijeme prženja cašica preostale koje ne pržite a odvojili ste od kalupa, vratite natrag u duboko zamrzavanje, tako da se nebi previše otopile. Gotove cašice za sladoled zatim uvaljate u šecer.

Stavite u cašicu sladoled, po želji prelijte za javorovim sirupom ili cokoladnim preljevom i poslužite ja nisam imala javorov sirup pa sam prelila sa marmeladom od aronije.

## Savet

Ja sam našla ovaj recept na internetu jako mi je bio zanimljiv pa sam pokušala da i ja napravim nijemi ko u Saše, ali zadovoljnasm po prvi put kako sam napravila nije loše pa da podjelim sa vama. koga interesuje ovaj recept imate bolje upute na Youtube. ja sam imenovala ovu poslasnicu churros jer mi ide vise tako inae sam našla pod naslovom domai sladoled i ašice. Jako je ukusno, svaka ast na ideji za ovaj recept.super je I JOS JA SAM STAVILA OD PRILIKE OKO 60 MINUTA JER IMA ZAMRZAVANJA I PRŽENJA ITD....