

Churros



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljavode**
- **2 šoljeputera**
- **1 šoljabrašna**
- **1/4 kašicicesoli**
- **3 jaja**
- šecer i cimet za posipanje

okolada za umakanje:

- **1 kašikagustina**
- **2 šoljemleka**
- **350 g tamne cokolade**
- **1/4 šolješecera**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Da napravite testo: Kombinujte 1 cašu vode sa maslacem i solju u sudu i pustite da provri.

Koristite drvenu kašiku, umešajte brasno. Smanjite temperaturu na nisko i jako mešajte dok smeša ne formira loptu, oko 1 minuta.

Uklonite testo sa šporeta i, dok stalno mešate, postepeno dodajte jaja u testo.

Da napravite cokoladu za umakanje: U maloj posudi umesajte gulin u 1 šolju mlijeka i rezervi. Kombinujte cokoladu sa preostalom cašom mleka u sudu. Neprekidno mešajte, na niskoj temperaturi. Sipajate šefer i rastvoreni gulin u topljenu mešavini cokolade. Smanji temperaturu na nisko i kuvajte, stalno mešajući dok se cokolada ne zgusne, oko 5 minuta. (Dodajte dodatni gulin ako se ne pocne gustiti posle 5 minuta.) Uklonite posudu sa sporeta sipajte u posudu i ostavite na toplom mestu.

Zagrejte oko 2 prsta ulja uposudi sa debljim dnom, na srednjoj temperaturi sve dok ulje ne dostigne 180 stepeni C. Ako imate presu za tulumbe onda u nju stavljajte testo i vadite churros. Ne pretrpjajte posudu u kojoj pržite. Ako nemate možete koristiti i onu kesu za dekorisanje sa malo širim vrhom. Pecite dva minuta pa ih okrenite.

Ostavite na kuhinjskom papiru da se ocedi suvšsno ulje, pa ih služite posute cimetom i šeferom, umakane u cokoladu. Kako ko voli.

Savet

Odavno se spremam da ovo napravim. Ustvari tulumbe, jer sam od moje drage Gvozdene Zivkovic sa bloga U mom Loncu dobila presu za njih. Ali churros su bili odavno na redu, pa aj prvo njih :)