CHURROS

natacha pacal
PATISSERIE

Ingrediencie

250 ml	voda
50 g	maslo
1 PL	kryštálový cukor
0,25 KL	soľ
150 g	hladká múka
2 ks	vajíčko
100 g	horká čokoláda
100 g	smotana na šlahanie

Čas prípravy

60 minút

Náročnosť

Postup prípravy

Postup na churros:

1. **Príprava papiera na pečenie**
   Vystrihni si menšie štvorce alebo pásy z papiera na pečenie. Budú slúžiť ako podložka na tvarovanie cesta.

2. **Príprava cesta**
   Vodu, maslo, soľ a cukor priveď na miernom ohni k varu. Dávaj pozor, aby sa maslo dobre rozpustilo.
   Odstav z ohňa a prisyp múku. Miešaj, kým sa cesto neprestane lepiť na boky hrnca. Nechaj trochu vychladnúť.
   Potom do cesta postupne zapracuj vajcia, až kým nebude hladké a lesklé.

3. **Tvarovanie zajačikov**
   Cesto prelož do cukrárskeho vrecka s hviezdicovou špičkou. Na vystrihnuté kúsky papiera nastriekaj tvary zajačikov – podľa vlastnej fantázie alebo klasické churros v tvare paličky.

4. **Vyprážanie**
   V hrnci alebo fritéze rozohrej olej na 170 – 180 °C. Vlož doň zajačikov aj s papierom. Po chvíli sa papier oddelí a môžeš ho vybrať. Churros smaž do zlatista.

5. **Čokoládová omáčka**
   Smotanu na šľahanie zohrej tesne pod bod varu. Nalej ju na nasekanú čokoládu a miešaj, kým sa čokoláda nerozpustí. (Tajný tip: rada kombinujem horkú a mliečnu čokoládu.)

6. **Podávanie**
   Zajačikov obaľuj v škoricovom cukre a servíruj ich s čokoládovou omáčkou. Churros výborne chutí aj s Nutellou či džemom.

Videopostup s ďalšími tipmi nájdeš na mojom Instagrame.

Bon appétit!

Natacha a Émilie

Použitá špi?ka: JEM 1J

KL kávová lyži?ka