

# Churros Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

### Churros:

- Voda 250g
- Maslac 100g
- Sol 5g
- Šećer 10g
- Glatko brašno 150g
- Jaja cca. 100g (2 jaja srednje veličine)
- Ulje za prženje 1l
- Šećer s cimetom po želji

### Čokoladni Ganache:

- Tamna čokolada 150g
- Slatko vrhnje 150g

## Upute

1. Stavite vodu, maslac, sol i šećer u lonac i zagrijte do vrenja.
2. Maknite lonac s vatre i dodajte brašno.
3. Stavite sve natrag na kuhalo i kuhajte, stalno miješajući nekoliko minuta. Prebacite tijesto u čistu zdjelu i ostavite ga da se ohladi.

4. Postupno smjesi dodajte jaja, dobro miješajući nakon svakog dodavanja.
5. Zagrijte ulje u širokom loncu do 170°C.
6. Stavite smjesu za churros u dresir vrećicu s velikim zvjezdastim nastavkom.
7. Istisnite duge štapiće tijesta u vruće ulje i izrežite ih škarama. Pržite ih dok ne porumene.
8. Kada churros porumene izvadite ih na papirnati ubrus koji će upiti višak ulja.
9. Uvaljajte ih u šećer s cimetom i jedite ih dok su još topli.
10. Za ganache zagrijte slatko vrhnje do vrenja i prelijte njime nasjeckanu čokoladu. Miješajte dok ne dobijete sjajni ganache.