

# Churros

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Kırmızı hamur çubukları tarçın şekerle kaplanıp İspanyol tatlısı.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 50 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Su ve tereyağı kaynatıp unu ekleyip topak kalmayana kadar karıştırın.
2. Hamuru 2-3 dakika ocakta çevirip hafifçe kurutun.
3. Hamur 1111 yumurtalar teker teker yedirin.
4. Hamuru yıldıza sızma yağda kızdırın ve kızgın yağda şeritler sızdırın.
5. Churros 4-5 dakika kızartıp tarçın şekerle bulayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru sızma yağda kızdırmadan 5 dakika dinlendirin; şekli daha düzgün çıkar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın şekerle bulayın ve sıcak çikolata ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta