

Madrid Churros Çikolata

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 2/10

Churros, sıcak suyla hazırlanan hamuru yıldıktan sıcak kızartılarak şeker ve koyu sıcak çikolatayla sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 150 gr Bitter çikolata
- 1 su bardağı Süt
- 3 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 çimdik Tuz

Yapılış

- Su, tereyağı ve tuzu kaynatın.
- Unu ekleyip hamuru 2 dakika tencerede pişirin.
- Hamuru 5 dakika soğutup yumurtaları tek tek yedirin.
- Hamuru yıldıran torbaya alın.
- Şeritleri 175°C yağda 4 dakika kızartın.
- Süt ve çikolatayı 5 dakika sıcak koyu sos yapın.
- Churrosları tarçın şekerle bulayıp sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika soğutmak yumurtaları eklerken pişmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Churrosları sıcak çikolataya batırarak hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

