

Churros



Składniki

225 ml - wody
skórka z limonki
6 łyżka - masła
1/8 łyżeczka - soli
125 g - mąki
1/4 łyżeczka - cynamonu
mielonego
1/2 łyżeczka - olejku
waniliowego
3 szt. - jajka
olej do głębokiego
smażenia
cukier puder do
posypania

Opis wykonania

Tradycyjny hiszpański i meksykański wypiek, smażony na głębokim oleju.

Do rondla (garnka) wlać wodę ze skórką limonki – zagotować. Dodać masło i sól, następnie dodać mąkę oraz cynamon i wanilię. Zdjąć z ognia i utrzeć na gładką masę, następnie dodawać jajka pojedynczo i ucierać dalej.

Rozgrzać olej do temperatury ok. 170 stopni C.

W rękaw cukierniczy nałożyć masę i wyciskać ciastka długości ok. 7 cm.

Wkładać do nagrzanego oleju, wyjąć i posypać cukrem pudrem.