Чурос

Ви ги претставуваме Чурос, пржен уличен десерт кој потекнува од Шпанија и Португалија, сега веќе распространет низ целиот свет. Само неколку едноставни состојки го прават овој десерт превкусен, и се јаде многу побрзо од времето за кое се прави.

Потребни состојки:

- 220 мл вода
- 100 г путер/маргарин/масло
- прстофат сол
- 150 г брашно
- 2 јајца
- 50 г шеќер
- 1/2 лажичка цимет

Начин на подготовка:

Начинот на подготовка на тестото е ист како за еклери и профитероли.

Во сад на оган ставете ги водата, солта и путерот и повремено промешајте додека смесата да се загрее. Тргнете го од оган, турете го брашното и мешајте постојано со дрвена лажица.

Кога брашното ќе се спои со течноста, вратете го тенџерето на не многу силен оган, околу 1-2 минути, постојано мешајќи. На овој начин ќе испари течноста која е отповеќе и брашното ќе се

зготви. Готово е кога смесата ќе биде мазна и компактна а на садот има тенок филм од неа.

Смесата префрлете ја во сад за матење и со миксер матете 1 минута за делумно да се излади. Потоа додајте ги јајцата, едно по едно, со постојано мешање. Матете додека не се добие мазна смеса.

Смесата ставете ја во готварски шприц со шескрак врв.

На оган ставете сад за пржење и турете масло. Кога маслото ќе се загрее со шприцот правете стапчиња со должина која вас ви одговара. Пржете по две минути од страна, на умерена температура или додека не добијат златно кафена боја.

Кога се готови неколку секунди ги оставате на хартиена крпа и потоа ги валкате во шеќерот измешан со цимет.

Наздравје.