

Churros - paluchy ptysiowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut + czas odstawienia na noc

Liczba porcji: 4

Przygotowanie :

1. Ciasto robimy dzień wcześniej.
 2. Zagotować 1 szklankę wody z 5 g smalcu.
 3. Wsypać 20 dag mąki i szczyptę soli, zmniejszyć ogień i energicznie mieszać drewnianą łyżką aż masa będzie gładka i błyszcząca (jak na ptysie).
 4. Do przestudzonego ciasta kolejno wbijać 3 jaja, cały czas mieszając. Ciasto odstawić na noc.
 5. Rano napełnić szprycę ciastem i wycisnąć do gorącego oleju długie "paluchy" (ok. 8-10 cm kawałki ciasta). Końce odcinać nożyczkami lub nożem.
 6. Smażyć na złoty kolor (ok. 2 minuty). Gorące paluchy odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku.
 7. Paluchy posypać cukrem pudrem.
-

Wskazówki :

Churros można podawać z roztopioną czekoladą