

CHURROS

250 ml vode
3 žlice maslaca
2 žlice smeđeg šećera
Prstohvat soli
240 g brašna
2 žlice kakaa
1 žličice mljevenog cimeta
2 jaja
1 žličica ekstrakta vanilije

Za umočiti churros:

70 g šećera
1 žličica mljevenog cimeta

Ulje za prženje

U prikladni lonac stavite vodu, maslac, smeđi šećer i sol pa kuhajte na umjerenu vatru dok smjesa ne zakipi. Dok se smjesa sa šećerom kuha prosijte brašno sa cimetom i kakaom. Kada smjesa sa šećerom zakipi, maknite je sa vatre i umiješajte prosijanu smjesu brašna, cimeta i kakaa. Pomiješajte. Dodajte još i jaja i ekstrakt vanilije pa mješajte dok ne dobijete glatko tijesto.

Zagrijte ulje. U zdjelici pomiješajte 70 g šećera sa žličicom cimeta. Dobiveno tijesto prebacite u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom. Istiskujte churrose direktno iz dresir vrećice u vruće ulje. Ja sam istiskivala smjesu duljine otprilike 10 cm i pekla ih po pet komada odjednom. Pecite ih otprilike minutu, onda ih okrenite i pecite ponovno otprilike minutu sa druge strane. Pečene churrose vadite iz vrućeg ulja i slažite ih na tanjur obložen kuhinjskim papirnatim ručnikom koji će upiti masnoću. Još tople churrose uvaljate u pripremljenu smjesu šećera i cimeta. Odmah ih poslužite po želji ili sa čokoladnim ili slanim karamel umakom.

Recept za umake možete pronaći [ovdje](#).