

Škubánkové churros

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Škubánky v prášku 1 balení
- Hořká čokoláda 100 g
- Šlehačka 0.5 dl
- Vejce 1 ks
- Whisky 1 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- Olej na smažení 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse připravíme těsto na škubánky, do kterého dáme o 0,5 dl méně vody, než je uvedeno v návodu na obalu, a přimícháme do něj vejce a prášek do pečiva. Čokoládu rozlámeme na kousky a ve vhodné nádobě ji pozvolna rozejdeme v mikrovlnné troubě (nejlépe zapnuté na stupeň rozmrazování). Přilijeme k ní smetanu a whisky a důkladně rozmícháme. Těsto naplníme do cukrářského sáčku, do hrnce s dostatečným množstvím dobře rozejdátého oleje opatrně stříkáme esíčka a smažíme je dozlatova asi 5 minut. Necháme je odkapat na papírové utěrce, pak churros pocukrujeme a podáváme s čokoládovou omáčkou.