

Churros s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Hladká mouka 150 g
- Cukr krupice 1 lžíce
- Máslo 30 g
- Voda 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- **Na smažení:**
- Olej 400 ml
- **Čokoláda na namáčení:**
- Čokoláda 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Smetana na šlehání 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Postup:

Příprava Churros:

Vodu s máslem, špetkou soli a cukrem dáme vařit. Vsypeme hladkou mouku a začneme na plameni míchat až se těsto spojí do celistvé hmoty. Mícháme cca 2 minuty. Je hotovo, jakmile se těsto začne odlepovat od stěn. Těsto necháme vychladnout a postupně vejce po vejci vmícháme do těsta a pořádně zpracujeme.

Olej vlijeme do hrnce a dáme na plamen.

Těsto vložíme do zdobícího sáčku a nastříkáme do vroucího oleje. Smažíme dozlatova.

Příprava čokolády:

Mléčnou čokoládu nalámeme do skleněné misky a začneme zahřívat nad vodní lázní. Přidáme máslo, promícháme. Vlijeme smetanu a zase promícháme.

Churros namáčíme v čokoládě, nebo je můžeme ještě horké obalit ve skořicovém cukru.