



Churrosy z sosem cynamonowo-czekoladowym

Składniki

Ciasto

- 250 ml mleka
- 50 g masła
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki drobnego cukru
- Szczypta soli
- 190 g Mąki Basia Extra Wypiek
- 4 jajka

Do smażenia

- Smalec lub olej rzepakowy

Do posypania

- drobny cukier lub cukier puder

Sos czekoladowy

- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- Szczypta cynamonu
- 100 g czekolady deserowej
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania

Churrosy

Mleko zagotuj z masłem, cukrem waniliowym, drobnym cukrem i szczyptą soli. Dodaj powoli przesianą mąkę, zmniejsz ogień i dokładnie wymieszaj drewnianą łyżką aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Ciasto przełóż do oddzielnej miski i ostudź. Do ostudzonego ciasta wbijaj po jednym jajku i miksuj aż do połączenia składników. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego. Smaż na rozgrzonym tłuszczu, wyciskając ok 10cm kawałki. Końce odcinaj nożem. Smaż ok 2 minuty z każdej strony. Gotowe churrosy wykładaj na ręcznik papierowy aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu. Po przestudzeniu posyp cynamonem i drobnym cukrem.

Sos czekoladowy

W garnku zagotuj śmietankę z cynamonem, połamaną na drobne kawałki czekoladą i masłem. Mieszaj, aż masa stanie się błyszcząca i jednolita. Do smaku można dodać odrobinę chilli lub rumu dla dorosłych:). Gotowe churrosy mocz w powstałym sosie. Smacznego!