

Churros med chokoladesauce

Opskrift til 15 stk.

Ingredienser

Churros

- 3 dl vand
- 50 g sukker
- 50 g smør
- 1 nip salt
- 3 dl mel
- 1 spsk. vaniljesukker
- 3 æg
- fritureolie eller palmin
- 1 dl kanelukker

Chokoladesauce

- 1,5 dl fløde
- 65 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom vand, salt, sukker og smør i en gryde og varm op til smørret smelter
2. Kom det i en skål og rør melet og vaniljesukkeret ud her i. Jeg brugte en røremaskine og hældte melet i lidt af gangen, til det var en samlet masse.
3. Kom et æg i af gangen og rør undervejs.
4. Når din dej er samlet og er ganske smidig, kommes den i en sprøjtepose – med en lille stjernetyl i enden.
5. Varm palmin op i en gryde. Det skal varmes godt op inden du sprøjter churros heri. Jeg sætter den på 7-8 ud af 9 på komfuret. Lav en lille test ved at lægge et lille stykke dej i. Hvis det bobler godt omkring det, uden at sprutte ud over det hele – er din palmin klar. Skru ned på 7 når den er klar, så den ikke bliver mørk.
6. Sprøjt nu de her lange tynde churros ud i dejen og klip dem fri, når du synes de er lange nok. Mine er ca. 10 cm.
7. Lad dem ligge cirka 20 sekunder på hver side og tag dem så op og lad dem duppe af på et stykke køkkenrulle. Du kan godt have 3-4 stk. i gryden samtidig.
8. Når de har ligget på køkkenrullen bare 10-15 sekunders tid, er de klar til at blive vendt i kanelukker. Olie må nemlig stadig gerne være lidt fedtet i det, så kanelukkeret hænger fast

CHOKOLADESAUCE:

1. Kom fløde i en gryde og varm op til det lige præcis koger. Tag det her af varmen.
2. Kom chokoladen i og lad det smelte, imens der røres lidt rundt
3. Kom det i en skål og dyp dine friturestegte og kanelvendte churros her i