

GEFRITUURDE KANEEL CHURROS



BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

Diamant om in te frituren
25 g suiker
50 g boter
125 g bloem
2 eieren
1 tl kaneel
poedersuiker, om te bestrooien

BEREIDEN

- > Verhit in een steelpan 150 ml water met de suiker, de boter en een mespunt zout. Voeg, als de boter gesmolten is, in 1 keer de bloem erbij. Roer net zo lang tot het deeg loslaat van de pan en een bal vormt. Neem van het vuur en voeg 1 voor 1 de eieren toe en de kaneel. Roer tot een glad beslag. Laat een beetje afkoelen.
- > Verhit Diamant om in te frituren tot 175 graden in een frietpan. Schep het beslag in de spuitzak en spuit op een stuk bakpapier reepjes van ca. 10 cm lang. Laat ze voorzichtig per ca. 5 stuks in de hete olie glijden. Bak de churros goudbruin in 4-5 min. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Houd de churros warm onder aluminiumfolie. Bestrooi op het laatste moment met poedersuiker.
- > TIP: De warme churros zijn heerlijk bij roomijs.