

SPAANSE CHURROS



BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

AANTAL 4 PERSONEN

INGREDIENTEN

- Diamant frituurolie
- 300 ml water
- 50 gram kristalsuiker
- 100 gram boter
- snuf zout
- 250 gram bloem
- 4 eieren
- eventueel een snuf kaneel

Extra benodigd: spuitzak met grote spuitmond, of een stevig plasticzak, bakpapier, keukenpapier

BEREIDEN

- > Verwarm in een steelpan het water met daarin de suiker, boter en een snufje zout. Roer regelmatig door. Als de boter gesmolten is doe je de bloem erbij en roer dit door. Roer net zo lang door tot het deeg loslaat van de pan en een bal vormt.
- > Haal de pan van het vuur en voeg een voor een de eieren toe. Roer dit goed door tot het mooi gemengd is. Laat het deeg even afkoelen voor je het in de spuitzak of plasticzak verdeeld.
- > Verwarm in een frituurpan de Diamant frituurolie tot 175 C. Spuit op een bakpapiertje repen van ongeveer 10 cm lang. Het deeg is zo stevig dat je de repen voorzichtig in de olie kunt laten vallen (je kunt hier ook een vork bij gebruiken). Bak de churros met ongeveer 6 stuks tegelijk. Bak ze goudbruin in 4 tot 5 minuten. Laat de churros na het bakken even kort uitlekken op bakpapier.
- > Eventueel kun je de churros warm houden onder aluminiumfolie.
- > Bestrooi de churros voor het serveren met poedersuiker of kaneelsuiker. Serveer eventueel met vers fruit, chocoladepasta of een bolletje ijs.

Bron: **Brenda Kookt**