# Churros (čurros)

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: **8**

**6586** kalorií , **205 g** cukrů , **541 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** https://srecepty.cz/churros-curros

## Příprava

V hrnci přiveďte na mírném ohni k varu vodu s máslem, solí, vanilkovým extraktem a celou skořicí. Až voda zavře, vyjměte skořici a za stálého míchání vsypte prosátou mouku. Mícháme tak dlouho až se nám vytvoří dokonale hladké těsto a na dně se utvoří bílá vrstvička (5 min).

Hmotu přendejte do mísy, nechte zhruba 2 min vychladnout a poté vmíchejte vejce. Až získáte dokonale hladké těsto, přendejte ho do cukrářského sáčku s hvězdicovou koncovkou. Ve velké míse si smíchejte cukr krupici s mletou skořicí.

V silnostěnné pánvi rozpalte 4-5 cm vysokou vrstvu oleje. Z cukrářského sáčku vytlačte nad pánví 10-15 cm dlouhý kousek těsta, který prstem oddělte a pomalu ponořte do oleje. Smažte dozlatova. Přebytečného oleje se zbavíte na papírové utěrce a poté je ihned obalte ve skořicovém cukru.

### Tip k receptu

K churros neodmyslitelně patří také čokoládová či karamelová omáčka, kterou si připravte a pak do ní usmažené churros máčejte.

## Ingredience

- 85 g másla
- 530 ml vody
- 1 lžička vanilkové esence
- 1 ks skořice
- 280 g hladké mouky
- 1 ks vejce
- 200 g cukru krupice
- 0.5 lžíce skořice
- 500 ml slunečnicového oleje na smažení
- 0.5 lžičky soli

## Kategorie

Česká, Návštěva, Dezert