

CHURROS

25-30 stk.

1½ dl vand
50 g smør
¼ tsk. salt
200 g hvedemel
75 g sukker
1 spsk. vaniljesukker
½ tsk. bagepulver
2 æg str. M/L
1½-2 l olie til stegning

Pynt
Flormelis
Chokoladesauce



Bring vand, smør og salt i kog i en gryde. Tilsæt sigtet hvedemel og bagepulver og rør godt til dejen samler sig til en kugle og slipper gryden.

Kom dejen i en skål. Tilsæt sukker og vaniljesukker, og pisk æggene i dejen ét ad gangen med en håndmixer. Dejen skal være fast, blank og sej.

Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetylle.

Hæld olien op i en stor gryde, så den er halvt fyldt, og varm olien op. En frituregryde med frisk, ren olie kan også bruges.

Pres dejen ud gennem tyllen direkte ned i olien i stænger på 15-20 cm. Skær af med en kniv eller saks. Lav nogle stykker ad gangen.

Kog stængerne i 4-5 minutter til de er gyldne og sprøde.

Pas på, at olien ikke er for varm, for så vil stængerne være rå indvendig, selvom de er brune udenpå. Tag stængerne op med en hulske, og læg dem på køkkenrulle til afdrypning.

Pynt med flormelis og server chokoladesauce til.