



Churros met kaneelsuiker

Krokant gefrituurde deegstengels, gerold in kaneelsuiker en geserveerd met een romige warme chocoladesaus. Een onweerstaanbaar zoet gerecht dat zijn weg vanuit Spanje naar heel Latijns-Amerika vond.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

- 250 ml water
- 60 gr boter
- 1 el suiker
- 1 snuif zout
- 150 gr bloem
- 2 eieren
- 1 liter frituurolie
- 100 gr suiker (voor de afwerking)

2 kl kaneelpoeder
200 gr pure chocolade
150 ml room

Bereidingswijze

1. Breng het water samen met de boter, 1 el suiker en het zout aan de kook in een steelpan.
2. Haal de pan van het vuur en roer in één keer de bloem erdoor tot een gladde, samenhangende bal.
3. Laat het deeg 5 minuten afkoelen en roer er vervolgens de eieren één voor één goed door tot een glad en dik beslag.
4. Schep het beslag in een spuitzak met een stervormig spuitmondje.
5. Verhit de frituurolie in een diepe pan of frituurketel tot 180 graden Celsius.
6. Spuit stengels van ongeveer 12 cm rechtstreeks in de hete olie en bak ze 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Werk in porties om de temperatuur van de olie stabiel te houden.
7. Laat de gebakken churros uitlekken op keukenpapier.
8. Meng in een ondiepe schaal de 100 gr suiker met het kaneelpoeder. Rol de warme churros er meteen door zodat de suiker goed hecht.
9. Smelt voor de chocoladesaus de pure chocolade samen met de room au bain-marie, al roerend, tot een gladde en glanzende saus.
10. Serveer de churros warm met de chocoladesaus als dip.

Tip

Gebruik een spuitzak met een grote stervormige tip (minstens 1,5 cm doorsnede) voor de klassieke gegroeide ribbels. Die zorgen voor extra krokante randjes na het frituren.

Lekker met

Serveer de churros zo vers mogelijk, want ze verliezen snel hun knapperigheid.

Dranktip

Een kop sterke Spaanse koffie of een glas warme chocolademelk past perfect bij deze churros.