



przepisy.pl

# Churros z sosem czekoladowo-pomarańczowym



 20 minut  6 osób  Trudne

## Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 600 gramów
- olej arachidowy - 750 mililitrów
- cukier - 60 gramów
- mielony cynamon - 1 łyżeczka
- woda - 185 mililitrów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 150 gramów
- gorzka czekolada - 90 gramów
- śmietana kremówka - 90 mililitrów
- woda - 45 mililitrów
- kakao - 2 łyżki
- skórka pomarańczowa - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować sos czekoladowy, zagotować śmietankę kremówkę, wodę i skórkę pomarańczową. Powstałą mieszankę zalać pokruszoną czekoladą i kakao, wymieszać na gładką masę.
2. Aby przygotować churros, zagotować wodę, olej i sól, zmniejszyć ogień, dodać mąkę, wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Zdjąć z ognia, masę przełożyć do woreczka do dekorowania z końcówką w kształcie gwiazdy. Rozgrzać olej do temperatury 180 stopni, uformować 12 ciastek o długości 10 cm i smażyć je aż staną się brązowe i chrupiące. Najlepiej smażyć ciastka w dwóch lub trzech partiach. Odsączyć ciastka na papierze kuchennym, następnie obtoczyć je w cukrze i cynamonie.
3. Podawać z ciepłym lub gorącym sosem czekoladowym i lodami. Deser można udekorować skórką pomarańczową.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)