





przepisy.pl

Cynamonowe churros



 0 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- woda - 1 szklanka
- brązowy cukier - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mąka pszenna - 200 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- duże jajka - 2 sztuki
- olej do smażenia
- cukier do oprószenia

Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj wodę, dodaj Kasię, cukier, sól. Do wrzątku wsyp mąkę wymieszaną z cynamonem.
2. Zdejmij z palnika, ucieraj drewnianą łyżką, aż ciasto będzie odstawać od brzegów naczynia. Ostudź.
3. Do wystudzonej masy wbijaj jajka, jedno po drugim, miksując dobrze po każdym dodaniu. Ciasto powinno być gładkie i gęste.
4. Przygotuj rękaw cukierniczy z końcówką w kształcie głęboko wciętej gwiazdki, przełóż do niego ciasto i wyciśnij długie kawałki na papier do pieczenia.
5. Papier z ciastem potnij na spore kawałki, aby łatwo było zrzucać ciasto do oleju.
6. Olej dobrze rozgrzej. Kiedy stanie się gorący, wrzuć ciasteczka i smaź po 2 minuty z każdej strony. Przełóż na talerz i oprósz cukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl