

Churros - Spanyol



Bahan :

8 porsi
250 ml Air
2 sdm Margarin/ mentega
150 gr Tepung terigu
1 butir Telur
1 sdm Gula pasir
1/2 sdt Pasta vanilla
Minyak untuk menggoreng
Bahan taburan
1 sdm Gula pasir
1/2 sdt Kayu manis bubuk

Cara membuat :

Campur air, margarin/ mentega, gula pasir dan pasta vanila kemudian masak sampai mendidih.

Kecilkan api, masukkan terigu dan aduk cepat kira-kira 2 menit.

Kemudian matikan api.

Aduk terus adonan sampai kalis dan uap panasnya hilang. Masukkan telur yang telah dikocok lepas.

Aduk cepat sampai rata.

Masukkan adonan ke dalam piping bag atau plastik segitiga dan gunting ujungnya.

Kemudian masukkan lagi ke dalam piping bag yang telah di beri spuit bintang.

Panaskan minyak goreng pada wajan dengan api sedang.

Kemudian spuit adonan kedalam minyak kira-kira sepanjang 10 cm, goreng hingga berwarna kecoklatan.

Lakukan sampai adonan habis.

Angkat churros dari dalam wajan dan tiriskan.

Setelah hangat taburi dengan campuran gula dan kayu manis.

Churros siap dinikmati.