

Thuisgemaakte Churros / Homemade Churros



De boodschappen

- zonnebloem olie, om te frituren
 - 75 gram boter
 - ¼ theelepel bakpoeder
 - poedersuiker om te bestrooien
- | |
|----------------------|
| 50 gram fijne suiker |
| 200 gram meel |
| 1 vrije uitloop ei |

Zelf churros maken was nieuw voor ons, maar dat viel mee! Maar alleen voor volwassenen, geen kids bij een frituurpan! Ze kunnen wel helpen, met eten ;)

Zo maak je churros

Verhit de frituur-olie tot 150°C.

Breng het water met de suiker en de boter aan de kook.

Neem de pan van het fornuis als de suiker opgelost is.

Weeg de bloem en meet het bakpoeder af en roer het door elkaar.

Voeg het aan de pan toe en roer het stevig door.

Voeg het ei toe en klop tot het beslag glad en glanzend is.

Schep het beslag in een spuitzak, knijp er heel hard in, boven de frituurpan. **Voorzichtig!**

Het ging gelijk al mis met de wegwerp-spuitzak maar met de katoenen ging het prima!

Doe een stap achteruit, doop een schaar in de hete olie, knip er de churros mee af op de juiste lengte.

Bak de churros in 5-6 minuten mooi goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en bak de volgende portie.

Strooi poedersuiker op de churros en geniet ervan!

Thuisgemaakte Churros / Homemade Churros



Shopping list

- sunflower oil, to deep fry
 - 75g butter
 - ¼ teaspoon baking powder
 - powdered sugar to sprinkle
- | |
|------------------|
| 50g caster sugar |
| 200g flour |
| 1 free range egg |

Making your own churros was new to us, but it turned out to be easy peasy. But only for adults, no kids near a deep fat fryer! They can help, with eating ;)

How to make churros

Heat the oil in the deep fat fryer to 150 ° C.

Bring the water with the sugar and butter to the boil,

Remove the pan from the stove when the sugar is dissolved.

Weigh the flour and measure the baking powder, stir together until combined.

Add it to the pan in one go and stir it in firmly.

Add the egg and beat until the batter is smooth and glossy.

Ladle the batter into a piping bag, the disposable piping bag failed, the cotton one worked excellent!

Press really hard to get the batter out.

Dip the scissors into the hot oil, take a step back and when they have the right length cut the churros off with it over the deep fat fryer. **Be very careful!**

Bake the churros in 5-6 minutes a nice golden brown.

Drain the churros on kitchen paper and bake the next batch.

Sprinkle powdered sugar on the churros and enjoy!