

Churros met kaneelsuiker / Churros with cinnamon sugar



Boodschappenlijst

30 gram fijne suiker	2 grote biologische eieren, lichtgeklopt
90 gram ongezouten boter	1 liter zonnebloemolie, om te frituren
1 theelepel vanille-extract	
½ heelepel zout	100 gram poedersuiker
160 gram patent bloem, gezeefd	1 theelepel gemalen kaneel

Zo maak je verse churros

Doe 240 ml water, de suiker en de boter in een middelgrote pan op middelhoog vuur. Verwarm het tot de boter is gesmolten is en breng het mengsel dan aan de kook. Verwijder de pan onmiddellijk van het vuur als het mengsel kookt.

Voeg de vanille en het zout en vervolgens alle bloem toe. Klop het mengsel met een houten lepel tot een gladde pasta, Als het deeg schoon loslaat van de pan laat je het 5 minuten afkoelen.

Klop er dan met een elektrische handmixer geleidelijk de eieren door. Tot er uiteindelijk een gladde, dikke pasta ontstaat. Doe het mengsel in een grote spuitzak met een fijngetande spuitmond.

Verhit de olie tot de thermometer een temperatuur van 190°C meet

Spuit het churro-deeg in de hete olie, maak elke churro ongeveer 10 cm lang. (knip de juiste lengte eraf met een schaar of mes). Frituur de churros 3-5 minuten per portie en draai ze tijdens het bakken om. Als de churros goudbruin zijn neem je ze met een schuimspaan uit de pan.

Laat de churros uitlekken op keukenpapier terwijl je de volgende portie bakt. Zeef het suiker/kaneel mengsel over de nog warme churros.

Serveer de churros meteen , met de frambozen dipsaus er bij

Churros met kaneelsuiker / Churros with cinnamon sugar



Shopping list

30g caster sugar	2 large organic eggs, lightly beaten
90g unsalted butter	1 liter sunflower oil, for frying
1 teaspoon vanilla extract	
½ teaspoon salt	100g icing sugar
160g plain flour, sifted	1 teaspoon cinnamon

How to make your own churros

Place 240ml water, the sugar and the butter in a medium pan over a medium heat. Heat until the butter has melted, bring the mixture to the boil. When boiling remove the pan immediately from the heat.

Add the vanilla and salt and then tip in all the flour.

Beat with a wooden spoon until the mixture forms a smooth paste.

When the dough cleanly leaves the sides of the pan, allow it to cool for 5 minutes,.

Using an electric hand whisk, gradually whisk in the eggs.

Whisk until you have a smooth, thick paste.

Spoon the mixture into the large piping bag fitted with the fine-toothed nozzle.

Heat the oil until it reaches 190°C on a food thermometer

Pipe the churros dough into the hot fat, making each churros about 10cm long. (cut each correct length off using scissors or a knife).

Fry for 3-5 minutes per batch, turning the churros as they cook.

When the churros turn golden brown remove with a slotted spoon from the pan.

Set the churros aside to drain on kitchen paper, while you fry the next batch.

Sift the sugar/cinnamon mixture over the warm churros.

Serve the churros immediately with the raspberry dipping sauce on the side