



## MINI CHURROS CU SOS DE CIOCOLATĂ SĂRATĂ INGREDIENTE PENTRU CHURROS



### INGREDIENTE PENTRU CHURROS

1,8 litru de ulei vegetal  
340 g zahăr  
1 lingură de scorțișoară măcinată  
473 ml lapte la temperatura camerei  
4 linguri unt nesărat, tăiat în 4 bucăți  
1 linguriță de sare  
1 baton de scorțișoară  
2 lingurițe esență de vanilie pură  
1/2 linguriță de nucșoară măcinată  
680 g făină universală  
3 ouă mari la temperatura camerei

### INGREDIENTE PENTRU SOS DULCE DE LECHE CU CIOCOLATĂ

170 g dulce de leche  
56 g fulgi de ciocolată  
1 linguriță de sare Maldon  
1 lingură de unt nesărat

### METODĂ PENTRU CHURROS

Se încălzește uleiul într-o oală mare peste temperatura medie până când temperatura înregistrată este de 175°C. (nivelul uleiului în oală trebuie să aiba cca. 2,5 -3,5 cm).

Se potrivește punga de patiserie sau punga cu resigilabilă cu duză în formă de stea de cca 4 cm (dacă se folosește o pungă de plastic, se taie un colț al pungii pentru a face loc vârfului); se pune deoparte.

Se așează o foaie mare de copt cu două straturi de șervețele de hârtie. Se amestecă toate cu 1 lingură de zahăr și scorțișoara într-o farfurie mare, se pune deoparte.

Amesecul de lapte, unt, sare, restul de 1 lingură de zahăr, baton de scorțișoară, vanilie și nucșoară se aduce la punctul de fierbere, la foc mediu, într-o cratiță mare și adâncă. Se închide focul și se lasă să se răcească timp de 10 minute pentru a lăsa aromele să se infuzeze în lapte.

Se aruncă batonul de scorțișoară, se aduce amestecul de lapte înapoi la punctul de fierbere la foc mediu, apoi se adaugă făina și se bate viguros cu lingura de lemn până când se formează un aluat omogen.

[continuare pe pagina doi]

Se pune aluatul într-un vas mare și se lasă la răcit 5 minute. Se adaugă ouăle, unul câte unul; se bate fiecare în parte până când este complet incorporat înainte de a se adăuga următorul ou (ouăle pot fi bătute în aluat cu mixer electric sau manual cu lingură din lemn).

Se pune aluatul în punga de patiserie pregătită. Introduceți cu grijă aluatul în uleiul fierbinte în churro-uri lungi de 12-15 cm, prinzând aluatul de pe vârful stelei cu degetul mare și degetul arătător. Se prăjesc loturi de 4 - 5 churros timp de 3 - 4 minute până când aluatul devine maro-auriu.

Se transferă churros cu clești pe foaia de copt pregătită, doar pentru a elimina excesul de ulei, apoi se transferă pe farfuria cu scorțișoară și zahăr și se întinde pentru a acoperi.

#### METODĂ PENTRU SOSUL DULCE DE LECHE CU CIOCOLATĂ

Se pune crema dulce de leche, chipsuri de ciocolată, sare și unt într-un vas mediu și cuptorul cu microunde timp de 1 - 2 minute, până când chipsurile se topesc, se oprește cuptorul cu microunde pentru a amesteca la fiecare 20 de secunde.

Se servește cu churros calde.