

Spaanse churros



Aan gefrituurde deegstengels "zonder boter en ei", waarvan ik 430 kcal/portie = 7 berekende in Heerlijk Spaans, voegt Piet eieren toe, omdat ze in het frietvet zouden opblazen!

Spaanse churros, krokant van buiten & deegachtig van binnen

Ingrediënten

- 250 ml water
- 2 eieren
- 5? soeplepels zonnebloemolie
- 200 gram bloem

pâte à choux Piet

1. water+ bloem+ snuif zout aan de kook brengen.
2. + zonnebloemolie
3. + eieren
4. roeren met houten lepel = spatul



kookdeeg

Ingrediënten

- 250 ml water of melk
- 20 g vanillesuiker
- 100 gram boter
- 125 à 150 gram zelfrijzende-bloem
snuifje zout

Werkwijze

1. Dit deeg maak je in een pannetje klaar.
2. Doe de boter, vanillesuiker, en de melk in een pot. Breng aan de kook.
3. Als het mengsel in de pot gaat koken, haal je het van het vuur en giet je alle bloem er in één keer bij. Roer met een houten lepel tot het mengsel glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Laat drogen op het vuur. Laat het mengsel afkoelen tot je jou vinger erin kan houden.

Het deeg is klaar om te spuiten.

Hoe vul ik een spuitzak om niet te sukkelen? Poche overplooiën!

(Er bestaat ook een speciaal machien)

1. Verwarm olijfolie? in de frituurpot voor op **180-190 °C**.
2. Laat het mandje in **verse frituurolie** zakken. (frituur maximum 10 x gebruiken, olie maximum 6 maanden in de frituur. Ik ga eens op zoek naar die strips, gezien in de aflevering van 8/11)

Spanjaarden spuiten rechtstreeks in het vet & knippen ze af met een schaar.

5' bakken



in stukken snijden.

Of oliebollen "zonder ei"

Laat met 2 koffielepels kleine klontjes deeg in het vet glijden.

Laat rijzen en bak ze tot ze aan een kant goudbruin zijn geworden.

Draai voorzichtig met een schuimspaan om. Bak ze goudbruin.

Haal ze in het mandje uit het vet en laat ze op keukenpapier uitlekken.



Meteen opdienen & warm eten met zout of beetje kaneel of overvloedig kristalsuiker.