Churros - ropogós spanyol fánk fahéjas cukorral

A churros egy népszerű spanyol édesség, amely kívül ropogós, belül pedig puha és könnyű. Az egyszerű égetett tésztából készült rudacskákat forró olajban aranybarnára sütjük, majd fahéjas cukorba forgatjuk. Csokoládészósszal, karamellöntettel vagy akár önmagában is finom desszert. Tökéletes választás, ha valami különleges, mégis egyszerűen elkészíthető édességgel lepnéd meg a családot.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 20 perc | Adag: 2 | Desszert

HOZZÁVALÓK

125 ml víz	
30 g vaj	
1 tk cukor	
1 csipet só	
80 g liszt	
1 tojás	
olaj a sütéshez	
cukor és fahéj a forgatáshoz	

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.10

ELKÉSZÍTÉS

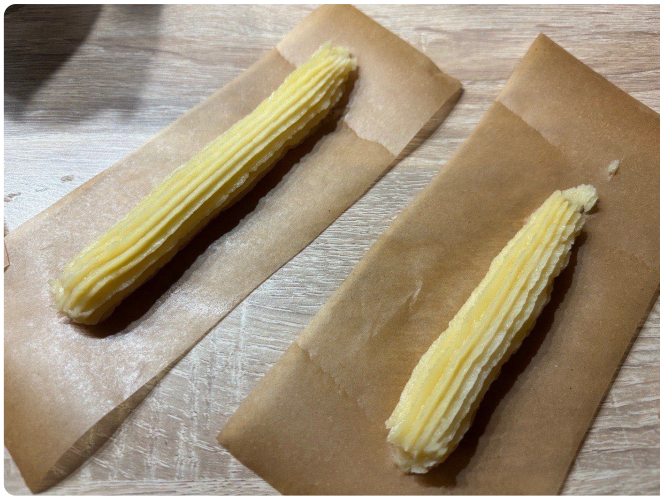
1.

A vizet, vajat, cukrot és sót forrald fel. Vedd le a tűzről, és egyszerre add hozzá a lisztet. Keverd erősen, amíg egy gombóc lesz belőle. Hagyd kb. 5 percet hűlni, majd keverd bele a tojást.



2.

Tedd csillagcsöves habzsákba. Forró olajba nyomj 8–10 cm-es darabokat vagy sütőpapírra amivel együtt belekerül az olajba.



3.

Süsd aranybarnára, közben fordítsd meg.



4.

Még melegen forgasd fahéjas cukorba.



5.

Tálald kedved szerint lekvárral, csokival vagy még több fahéjas cukorral.

