Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Gyorsan elkészíthető a spanyolok kedvenc fánkfélesége, a churros

Létrehozás: 02/26/2022 - 16:12
Szerző: Melano
[1]

Bár a farsang idején kifejezetten szezonja van a különféle fánkféléknek, ennek ellenére a churros nem csak a télbúcsúztató szezonban juthat szerephez.

„Ez a spanyol édesség ugyanis az év minden hónapjában izgalmas és ízletes csemegének bizonyulhat, ráadásul az elkészítése sem igényel komoly időráfordítást" – hangsúlyozta Simon László, a Sage termékmenedzsere. Következzen a churros receptje!

A spanyol fánkról úgy tartják, hogy aki életében legalább egyszer megkóstolja, azt örökre rabul ejti és időről-időre szívesen fogja fogyasztani. Ezek a sült, cukorba, vagy csokoládéba mártogatott tésztarudacskák Spanyolországon kívül még a világ számos részén, köztük Portugáliában, Franciaországban, Latin-Amerika országaiban, a Fülöp-szigeteken, Belgiumban és az Amerikai Egyesült Államok egyes régióiban is elterjedt finomságnak számítanak. Eredete nem ismert, de egyes feltételezések szerint a portugálok hozták magukkal a receptjét Kínából. Elkészítéséhez az alábbi alapanyagokra van szükség.

Hozzávalók:

- 2.5 dl víz
- 2 evőkanál barna cukor
- 1 csipet só
- 8 dkg vaj
- 15 dkg finomliszt
- 2 db tojás
- 0.5 teáskanál vanília aroma
- 2 dl napraforgó olaj (a sütéshez)
- 3 dl csokoládés puding (a mártogatáshoz)
- 5 dkg cukor (a hempergetéshez)
- 2 teáskanál fahéj (hempergetéshez)

Elkészítéséhez először egy edénybe öntsünk bele a vizet, a barna cukrot, a sót és a vajat. Ezt követően forraljuk fel, majd keverjük hozzá a lisztet. Ezt a masszát egészen addig kavargassuk, amíg egy nagy gömböc nem lesz belőle. Ezután vegyük le a tűzhelyről és hagyjuk kihűlni a tésztát. Következő lépésben adjuk hozzá a tojásokat és a vanília kivonatot, majd egy konyhai robotgép segítségével (például az új Sage BEM 825-össel) keverjük csomómentesre a tésztát.

Ezután melegítsük fel az olajat egy serpenyőben, illetve készítsük elő a fahéjas-cukor keveréket a tűzhely mellé annak érdekében, hogy lecsöpögtetés után rögtön meg tudjuk benne hempergetni a fánkcsíkokat. A sütéshez vegyünk elő még egy csillag alakú véggel ellátott habzsákot is és ezt töltsünk meg teljesen a robotgéppel kikevert masszával. Ezt követően segítségével körülbelül 5-10 centiméter hosszú fánkcsíkokat kell kinyomni az olajba.

„A fánkcsíkok pontos szabásához akár egy sima háztartási ollót is felhasználhatunk, így a churros vége megőrzi szép csillag alakját” – tette hozzá a Sage termékmenedzsere. A forró olajban a churros-ok gyorsan megpirulnak, így aztán rövid idő elteltével ki is lehet őket venni a serpenyőből. Az elkészült fánkcsíkok desszertként, meleg csokoládé pudingba mártogatva fogyaszthatók. A spanyol édesség kiváló vendégváró is lehet a családi, vagy baráti összejövetelek esetén.

Tags:
churros [2]
Magyarország [3]
fánk [4]
édesség [5]
recept [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/gyorsan_elkeszitheto_a_spanyolok_kedvenc_fankfelesege_a_churros

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/churros-g62ac489a9_1920.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/churros
[3] https://www.melano.hu/tags/magyarorszag
[4] https://www.melano.hu/tags/fank
[5] https://www.melano.hu/tags/edesseg
[6] https://www.melano.hu/tags/recept