



Чурос (Шпански Крофни)

Нема ништо поубаво од мирисот и вкусот на свежо печени крофни, а овој Шпански рецепт за тенки долги крофни е навистина нешто посебно... Многу, многу лесен и тооолку вкусен.



Состојки:

- 250 милилитри вода
- 2 супени лажици ванилин шеќер
- Половина кафена лажичка сол
- Третица шолја путер
- 140 грама бело брашно
- 2 јајца
- Бел шеќер и цимет за попрскување
- Масло (за пржење)

Чекор 1

Загрејте го маслото... Н треба широка тава за сос со околу 5-7 сантиметри масло во неа... Овде користиме сончогледово масло.

Чекор 2

Следни ќе ги направиме крофните... Навистина е лесно... Измерете ги и подгответе ги сите состојки.

Прво, ставете ги водата, шеќерот, солта и путерот во голема тава и почнете да ја загревате... Кога ќе почне да врие, путерот и шеќерот ќе се растопат.

Овде користиме ванилин шеќер кој ќе му даде убав вкус на тестото... Се разбира дека ако сакате можете да ставите и екстракт од ванила.

Чекор 3

Следно, намалете го огнот и почнете да го додавате брашното постојано мешајќи... На почетокот ќе има грутки, но тие полека ќе се растворот додека да го завршиме процесот ...

Чекор 4

На крај ставете ги јајцата постојано мешајќи ги и исклучете го огнот... Смесата треба да биде убаво споена и мазна...

Чекор 5

Земете торбичка за шприцање со додаток на крајот... Овде користиме назабен додаток кој ќе му даде убав ефект на тестото додека го шприцаме во маслото...

Наполнете ја торбичката со тестото...

Ставете неколку крофни заедно во маслото и оставете ги да се пржат...



Повремено превртувајте ги за да добијат рамномерна боја и кога ќе мислите дека се готови,

moirecepti.mk



Повторете ја постапката неколку пати... Од оваа смеса се прават многу крофни, но слободно можете да ги ставите во фрижидер за подоцна или за следниот ден.

Чекор 7

Време е за сервирање: Сервирајте ги крофните во чинија...

Овде додаваме и малку стопено чоколадо за намакување само за да бидеме поекстравагантни!

Совет

Овие Шпански крофни се популарни во сите земји во кои се говори шпански, од Шпанија, до Мексико, и низ цела Јужна Америка... Многу лесно се прават дома, но внимавајте кога готвите со жешко масло.

Можете да ја менувате формата на крофните со промена на додатокот на торбичката за шприцање.

Користени производи:



Касерола



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk