

## Чуррос

### Ингредиенты

- Яйцо - 2 шт
- Мука - 0,25 кг
- Вода - 0,25 мл
- Сливочное масло - 0,06 кг
- Сахарная пудра -
- Соль -
- Сахар -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

В сотейнике соединить воду и масло. На среднем огне довести до кипения и полного растворения масла. Снять с огня и засыпать муку.

2

Вымешивать до однородной массы, пока не появится однородное, гладкое тесто. Дать остыть 5-7 минут, затем вмешать по одному яйца.

3

Вымешивать, пока тесто не станет однородным. Затем тесто поместить в кондитерский мешок.

4

Жарить в хорошо разогретом растительном масле, постоянно переворачивая. Выложить на салфетку, чтобы удалить остатки масла. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Приятного вам аппетита :)