

## Испанские пончики чуррос

### Ингредиенты

- Мука - 1 стакан
- Вода - 1 стакан
- Сливочное масло - 100 г
- Корица - четверть ч.л
- Яйцо - 3 шт
- Сахарная пудра - 2 ст.л
- Оливковое масло - или растительное (для жарки)
- Морская соль -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Смешайте муку с корицей.

2

Влейте воду в сотейник, добавьте щепотку соли и сливочное масло. Доведите до кипения, снимите с огня и осторожно введите муку с корицей. Перемешайте. По одному введите яйца, энергично замешивая тесто. Оно должно получиться гладким и однородным. Наполните тестом кондитерский мешок.

**3**

Разогрейте оливковое (растительное) масло в глубокой сковороде, выдавливайте в него тесто полосками длиной 5-10 см, формируя кольца, спирали и т.д. Не больше 3-4 полосок за раз. Обжаривайте до золотистого цвета.

---

**4**

Горячие чуррос выложите шумовкой на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подавайте, присыпав корицей или сахарной пудрой, с горячим шоколадом.

---



Приятного вам аппетита :)