

Churros

2,5 dl mjölk
120 g smör
1 tsk salt
1 msk strösocker
2,5 dl vetemjöl (Siktat)
5 ägg
Olja till fritering
vänd i socker



Koka upp mjölk, smör, salt och socker.
Sikta mjölet i mjölkblandningen,
använd gärna en siliconslev eller slickepott för att blanda
samman allt i kastrullen. (ta INTE av kastrullen från värmen)
Pressa och rör tills massan släpper från kanterna och alla
mjölkklumparna är borta, (ca: 2-3 minuter)

Lägg över smeten i en kall bunke, lägg i ett ägg i taget
och vispa gärna med elvisp.
Smeten ska vara väl blandad innan du lägger i nästa ägg osv.

Smeten ska nu vara kladdig och tjock. Använd 12-14 spritstyll.
För över smeten i spritpåsen, lägg i kylskåpet ca 1 timme

Värm Frityrolja till ca 180 gr

Spritsa ner några cm över oljan och klipp av med sax.
vänd dom i oljan tills dom är gyllengula runt om.
Lägg dom på papper. så oljan rinner av

Vänd dom i strösocker medan dom är varma och servera