Desserts / Spanje

# Spaanse Churros

Krokant, vetvrij gefrituurd deeg met een stervormige pijp en gerold in kaneelsuiker: het ontbijt van Madrid, het lekkerst nog heet in een kop dikke, bijna vaste warme chocolademelk, terwijl het beslag binnenin nog net een beetje vochtig is in het midden.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 1 delen Universele bloem (gewoon)
- ☐ 1 delen Kokend water
- ☐ 0,01 delen Fijn zout
- ☐ 0,05 delen olijfolie (of ongezouten boter)
- ☐ 0,01 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,15 delen kristalsuiker (voor coating)
- ☐ 2 delen Neutrale olie om te frituren

## Zo maak je het.

**01** Breng water in een pan aan de kook. Voeg het zout en de olie toe en laat ze oplossen in het water. Haal vervolgens de pan van het vuur en doe alle bloem er in één keer bij. Roer onmiddellijk en krachtig met een houten lepel; het kokende water kookt het zetmeel in de bloem (dit is een familielid van pâte à choux), waardoor een glad, stijf deeg ontstaat dat netjes van de zijkanten van de pan loslaat. Blijf 1 tot 2 minuten roeren tot er geen rauwe bloem meer overblijft en het deeg één samenhangende massa vormt.

**02** Doe het deeg in een grote spuitzak met een grote stervormige spuitmond: een 6- of 8-punts ster met een opening van minimaal 1,5 cm. Draai de bovenkant dicht en laat 5 minuten rusten. Door de korte rustperiode kan het deeg net genoeg afkoelen zodat de zak niet zacht wordt, en krijgen de gluten een moment om te ontspannen, zodat het deeg gelijkmatig wordt geëxtrudeerd. Meng ondertussen de kaneel en de suiker in een ondiepe schaal en zet deze naast het fornuis. Verhit de frituurolie in een diepe, brede pan tot 180°C (356°F).

**03** Houd de spuitzak boven de hete olie en spuit stukken van 10–15 cm rechtstreeks in de olie. Gebruik een schaar of een mes om het deeg netjes bij de spuitmond af te knippen. Bak in kleine hoeveelheden (niet meer dan 4 tot 5 tegelijk) gedurende 2 tot 3 minuten per kant, één keer draaien, tot ze aan alle kanten diep goudbruin zijn. De ribbels van het stervormige mondstuk vormen de korst van de churro: ze worden knapperig voordat de binnenkant van het deeg hard wordt. Til het mengsel op met een spin of een tang en laat het maximaal 30 seconden uitlekken op een rooster of keukenpapier voordat u het met laagjes bedekt.

04 Doe de hete, uitgelekte churros onmiddellijk in het kaneel-suikermengsel en schep ze door elkaar, of rol ze snel in de bakplaat. De resterende olie op het oppervlak is de lijm; de coating hecht niet goed als deze eenmaal is afgekoeld. Serveer binnen 10 minuten na het frituren. Churros zijn niet goed houdbaar: ze beginnen binnen 20 minuten hun smaak te verliezen terwijl stoom van het binnenste naar de korst migreert.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / churros