Desserts / Spanje

Churros met chocolade

Knapperige, geribbelde touwen van gebakken soesjesdeeg – goudbruin en barstend aan de randen, van binnen meegevend – bestrooid met kaneelsuiker en in een kop fluweeldikke, bitterzoete Spaanse warme chocolademelk gedoopt.

Tijd 45 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 240 ml water
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 2 stuks eieren (groot)
- ☐ 5 g Gemalen kaneel
- ☐ 20 g Maïzena
- ☐ 30 g suiker (voor chocoladesaus)
- ☐ 60 g Ongezouten boter
- ☐ 150 g Universele bloem
- ☐ 50 g basterdsuiker
- ☐ 1 L Plantaardige olie om te frituren
- ☐ 300 ml Volle melk
- ☐ 100 g Pure chocolade 70%, fijngehakt

Zo maak je het.

01 Combineer water, boter en zout in een pan met middelmatige dikke bodem op hoog vuur. Breng aan de kook, al roerend tot de boter volledig is gesmolten en opgenomen. Het hele oppervlak moet turbulent zijn; er mogen geen botervlekken bovenop drijven. Haal van het vuur zodra het volledig kookt; een moment van overkoken verdampt te veel water en gooit je bloemverhouding weg.

02 Giet alle bloem in één keer in de kokende vloeistof. Schakel onmiddellijk over op een stijve houten lepel of een siliconen spatel en roer krachtig, waarbij u het deeg tegen de zijkanten van de pan drukt. Binnen 60-90 seconden zal het mengsel van de zijkanten wegtrekken en een enkele samenhangende bal vormen. Blijf het deeg nog 2 minuten op middelhoog vuur drogen, onder voortdurend roeren. Deze stap verdrijft overtollig vocht en kookt het zetmeel zodat het deeg eieren kan opnemen zonder soepel te worden.

03 Klop de eieren één voor één door de afgekoelde panade met een handmixer, een staande mixer met een peddel of krachtig met de hand kloppen met een houten lepel. Na elk ei zal het deeg er gebroken en glibberig uitzien. Blijf kloppen totdat het volledig is opgenomen voordat je het volgende toevoegt. Als beide eieren zijn verwerkt, moet het deeg glad, glanzend en net stijf genoeg zijn om een pijpvorm te behouden. Test door de lepel op te tillen: het deeg moet in een langzaam, dik lint vallen en aan de punt een V-vorm hebben.

04 Verhit plantaardige olie tot 175–180 °C (350 °F) in een diepe pan of wok – gebruik een thermometer. Spuit stukken deeg van 15-20 cm rechtstreeks in de hete olie met een schaar of een mes om elk touw door te knippen. Bak in kleine hoeveelheden van 3-4 stuks, zonder dat het te veel wordt, en draai ze na 2 minuten één keer om met een tang. De totale baktijd bedraagt 4-5 minuten per batch, tot ze diep goudbruin zijn. De olietemperatuur daalt als je deeg toevoegt; pas de warmte aan om 170°C te behouden. Laat ze uitlekken op een rooster, niet op papier; papier houdt de stoom vast en maakt de korst zacht.

05 Meng de basterdsuiker en gemalen kaneel in een brede, ondiepe kom – ongeveer 10 delen suiker op 1 deel kaneel. Rol elke hete churro onmiddellijk na het uitlekken door het mengsel en draai om elke rand te bedekken. De resterende olie werkt als bindmiddel; als de suiker eraf glijdt, is de churro te veel afgekoeld. Werk snel. Schik op een bord, zonder te stapelen, om de korst te behouden.

06 Klop het maizena door ongeveer 50 ml koude melk tot het volledig is opgelost (geen klontjes). Giet de resterende melk en suiker in een kleine pan op middelhoog vuur en verwarm tot het stoomt. Voeg de opgeloste maïzena-slurry toe, onder voortdurend kloppen. Wanneer het mengsel begint te stomen en dikker wordt, zet je het vuur laag en voeg je de fijngehakte pure chocolade in één keer toe. Roer langzaam totdat de chocolade volledig smelt en de saus dik op de achterkant van een lepel ligt – dit is bedoeld om veel dikker te zijn dan warme chocolademelk. Het moet een beetje opbollen als het van een lepel valt.

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-con-chocolate