



# Churros

50 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

220 ml voda  
2 zarovnaná PL cukr třtinový  
0,25 KL sůl  
120 g máslo  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
3 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
3 ks vejce

### Na posypání:

3 balíčky Skořicový cukr Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
pánev hluboká  
olej na smažení

- 1 Na přípravu těsta nalijeme do kastrůlku vodu. Přidáme cukr, sůl a máslo a přivedeme k varu. Poté přidáme vanilkovou pastu a Zlatý klas a za stálého míchání vytvoříme hladké těsto. Odstavíme, přendáme do mísy a po jednom zašleháváme elektrickým ručním šlehačem vejce.
- 2 Těsto nanese do cukrářského sáčku a do pánve s rozpáleným olejem vytlačujeme tyčinky asi 15 cm dlouhé. Tyčinky smažíme po obou stranách dozlatova a ukládáme je na papírovou utěrku, aby se zbavily přebytečného oleje.
- 3 Před podáváním tyčinky posypeme skořicovým cukrem.

