



CHURROS PĄCZKI HISZPAŃSKIE

Składniki:

- 150 g mąki *Multi Mix mieszanka bezglutenowa* z firmy *Bezgluten* (lub innej bezglutenowej mąki uniwersalnej)
- 250 ml mleka (można zastąpić 250 ml wody)
- 50 g masła
- 50 g cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 średnie jajka
- szczypta soli
- olej do smażenia (około 0,5 l)
- drobny cukier do posypania lub roztopiona bezglutenowa czekolada mleczna
- *opcjonalnie: cynamon*

Wykonanie:

- zagotować mleko (wodę) z masłem, cukrem, wanilią (opcjonalnie cynamonem) i szczyptą soli
- do gotującego się mleka (lub wody) dodać mąkę
- zdjęć garnek z gazu i ucierać drewnianą łyżką, aż ciasto będzie odchodzić od brzegów garnka
- odłożyć garnek do przestudzenia
- do przestudzonej masy wbić jajka i zmiksować, aż ciasto będzie gładkie
- ciasto przełożyć do rękawa cukierniczego zakończonych gwiazdką
- w większym garnku rozgrzać olej
- z rękawa wyciskać wężyki ciasta o długości około 12 cm
- smażyć z obydwu stron na złoty kolor
- ciepłe churros posypać drobnym cukrem lub serwować z roztopioną czekoladą mleczną