

Churros

👑 OLIEBOLLENMIX PATENT

RECEPTUUR

100 % Oliebollenmix	
Patent.....	10.000 gram
107 % Water.....	10.700 gram
40 % Heel ei.....	4.000 gram
27 % Boter.....	2.700 gram
6,5 % Suiker.....	650 gram
2,5 % Citroenrasp.....	250 gram
1 % Zout.....	100 gram

DECORATIE

Kristal- of kaneelsuiker (0.3 % kaneel)

WERKWIJZE

- Meng het water, de boter en de suiker en breng het aan de kook.
- Zodra het kookt de oliebolle mix, het zout en de citroenrasp toevoegen.
- Laat dit iets doorgaren (net als soezen koken).
- Haal de pan van het vuur.
- Laat dit gedurende ca. 20 minuten afkoelen.
- Draai de eieren door het gekookte gedeelte heen in de planeetmenger.
- Doe dit op de laagste draaisnelheid: er moet geen lucht ingeslagen worden.
- Laat vervolgens het beslag nog ca. 30 minuten onder plastic op de werkbank staan.
- Frituur voorverwarmen op 170°C.
- Spuit de churros in het frituurvet.
- Frituren tot ze mooi goudbruin zijn.
- Na het afkoelen door de vanillesuiker heen halen.

TIP

Na afkoeling kun je ze in een puntzakje plaatsen en eventueel uitserveren met chocopasta of een fruitvulling.

