



צ'ורוס

צ'ורוס

מצרכים:

- 1 כוס (240 מ"ל) מים
- 1/2 כוס (110 גר') חמאה
- 1/4 כפית מלח
- 1 כוס (125 גר') קמח
- 3 ביצים
- 2 ליטר שמן לטיגון

אופן ההכנה:

בקלחת קטנה לערבב מים, חמאה ומלח. להביא לרתיחה. ברגע שהתערובת מגיעה לרתיחה, להכניס את הקמח ולבחוש עד שהבצק מתנתק מצידי הסיר. לכבות את האש.

להכניס את הבצק לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה. לפתוח את פקק המכסה.

לבחור במהירות 6 ולהפעיל את כפתור הפולס תוך כדי הוספת הביצים, אחת בכל פעם. לא להוסיף ביצה נוספת עד שהקודמת לא נטמעה לחלוטין. להמשיך להפעיל את כפתור הפולס עד שכל הביצים נטמעו (18-20 פעמים).

להעביר את הבצק לשקית זילוף עם פית כוכב.

לחמם את השמן במחבת גבוהה.

לזלף צ'ורוס באורך כ-5 ס"מ לתוך השמן החם. לטגן 5-6 צ'ורוס בכל פעם, עד להשחמה, בערך 6-8 דקות.

סוכר קינמון

מצרכים:

- 1/2 כוס (100 גר') סוכר
- 1 כפית קינמון טחון

אופן ההכנה:

בזמן שהצ'ורוס מטגנים, לערבב את הקינמון והסוכר בתוך קערה ולהניח קרוב למחבת.

רוטב שוקולד

מצרכים:

- 2 1/2 כוסות (590 מ"ל) חלב קשיו
- 2/3 כוס (55 גר') אבקת קקאו
- 1 1/2 כפית תמצית וניל
- 1 כוס (135 גר') תמרים מגולענים

אופן ההכנה:

להסיר את הצ'ורוס מהשמן בעזרת כף מחוררת (להשתדל שמרבית השמן יטפטף בחזרה לתוך המחבת) ולהניח אותם בתוך קערת הסוכר.

לצפות את הצ'ורוס בתערובת.

בינתיים, להכניס לקנקן הויטמיקס את המצרכים לרוטב השוקולד ולסגור את המכסה.

להפעיל את תוכנית המרקם ולהמתין עד סוף התוכנית. לחילופין, אפשר להפעיל על מהירות 1, להגביר בהדרגה למהירות 10 ולטחון במשך 5 דקות.

להגיש את הצ'ורוס עם הרוטב החם לצידם!