



**Tefal**

14



**Churros**



**Snack Collection**

Churros / Чупрос







Snack Collection  
4min

Snack Collection  
Precision  
P2 - 4min

## en Summary

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Churros with vanilla cream .....                              | 4 |
| Churros with dulce de leche .....                             | 4 |
| Classic churros with sugar and cinnamon .....                 | 4 |
| Churros with spiced sugar and orange<br>chocolate sauce ..... | 5 |
| Churros dipped in chocolate .....                             | 5 |
| Savory churros with cheese and paprika .....                  | 5 |

## fr Sommaire

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| Churros à la crème de vanille .....                         | 6 |
| Churros au dulce de leche .....                             | 6 |
| Churros classiques au sucre et à la cannelle ..             | 6 |
| Churros au sucre épicé et sauce<br>au chocolat orange ..... | 7 |
| Churros trempés dans le chocolat .....                      | 7 |
| Churros salés au fromage et au paprika .....                | 7 |

## pl Podsumowanie

|                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| Churrosy z kremem waniliowym .....                                     | 8 |
| Churrosy z dulce de leche .....                                        | 8 |
| Klasyczne churros z cukrem i cynamonem .....                           | 8 |
| Churrosy z pikantnym cukrem i sosem<br>czekoladowo-pomarańczowym ..... | 9 |
| Churrosy maczane w czekoladzie .....                                   | 9 |
| Wytrawne churrosy z serem i papryką .....                              | 9 |

## de Inhalt

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Churros mit Vanillecreme .....                                 | 10 |
| Churros mit Dulce de Leche .....                               | 10 |
| Klassische Churros mit Zucker und Zimt .....                   | 10 |
| Churros mit Gewürzzucker und<br>Orangen-Schokoladensauce ..... | 11 |
| In Schokolade getauchte Churros .....                          | 11 |
| Herzhafte Churros mit Käse und Paprika .....                   | 11 |

## nl Overzicht

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Churros met vanillecrème .....                                    | 12 |
| Churros met dulce de leche .....                                  | 12 |
| Klassieke churros met suiker en kaneel .....                      | 12 |
| Churros met gekruide suiker en<br>sinaasappel-chocoladesaus ..... | 13 |
| Churros gedoopt in chocolade .....                                | 13 |
| Hartige churros met kaas en paprika .....                         | 13 |

## da Oversigt

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Churros med vaniljecreme .....                                 | 14 |
| Churros med dulce de leche .....                               | 14 |
| Klassiske churros med sukker og kanel .....                    | 14 |
| Churros med krydret sukker og<br>appelsin-chokoladesauce ..... | 15 |
| Churros dyppet i chokolade .....                               | 15 |
| Salte churros med ost og paprika .....                         | 15 |

## sv Sammanfattning

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Churros med vaniljekräm .....                             | 16 |
| Churros med dulce de leche .....                          | 16 |
| Klassiska churros med socker och kanel .....              | 16 |
| Churros med kryddat socker och<br>apelsinchokladsås ..... | 17 |
| Churros doppade i choklad .....                           | 17 |
| Salta churros med ost och paprika .....                   | 17 |

## no Sammendrag

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Churros med vaniljekrem .....                                | 18 |
| Churros med dulce de leche .....                             | 18 |
| Klassiske churros med sukker og kanel .....                  | 18 |
| Churros med krydret sukker og<br>appelsinsjokoladesaus ..... | 19 |
| Churros dyppet i sjokolade .....                             | 19 |
| Salte churros med ost og paprika .....                       | 19 |

## fi Yhteenveto

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Churrot vaniljakreemillä .....                                           | 20 |
| Churrot dulce de leche -täytteellä .....                                 | 20 |
| Klassiset churrot sokerilla ja kanelilla .....                           | 20 |
| Churrot mausteisella sokerilla ja<br>appelsiini-suklaakastikkeella ..... | 21 |
| Suklaaseen dipatut churrot .....                                         | 21 |
| Suolaiset churrot juustolla ja paprikalla .....                          | 21 |

## uk Стислий опис

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Чурос із ванільним кремом .....                                   | 22 |
| Чурос з дulse де леche .....                                      | 22 |
| Класичні чурос із цукром та корицею .....                         | 22 |
| Чурос із пряним цукром та апельсиновим<br>шоколадним соусом ..... | 23 |
| Чурос, занурені в шоколад .....                                   | 23 |
| Солоні чурос із сиром та паприкою .....                           | 23 |



Snack Collection

en

## CHURROS WITH VANILLA CREAM

### INGREDIENTS for 12 pieces

#### Cream

- 40 cl whole milk
- 0.25 tsp vanilla powder
- 50 g sugar
- 1 egg
- 10 g flour

#### Dough

- 25 cl water
- 6 cl sunflower oil
- 250 g flour
- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the cream. Pour the milk and vanilla into a saucepan and bring to a boil. In a bowl, add the egg, sugar, and flour. Whisk until well combined. Pour the hot milk into the mixture and whisk until smooth. Return the mixture to the saucepan and bring to a boil for 1 minute to thicken. Refrigerate. Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Whisk the cream to make it smoother. Serve immediately with the churros.

**Tips:** Add a little lemon zest to the vanilla cream for a fresh note.

## CHURROS WITH DULCE DE LECHE

### INGREDIENTS for 12 pieces

#### Finishing

- 400 g sweetened condensed milk
- 0.25 teaspoon vanilla powder
- 10 cl milk

#### Dough

- 25 cl water
- 6 cl sunflower oil
- 250 g flour
- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the dulce de leche. Pour the sweetened condensed milk and vanilla into a saucepan.

Cook over low heat, stirring continuously with a spatula, for 15 minutes until lightly golden. Add the milk and stir until the desired texture is achieved. Let cool. Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Serve with the dulce de leche.

**Tips:** To enhance the flavor, add a touch of cinnamon to the dulce de leche before serving it with your churros.

## CLASSIC CHURROS WITH SUGAR AND CINNAMON

### INGREDIENTS for 12 pieces

#### Dough

- 25 cl water
- 6 cl sunflower oil
- 250 g flour
- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs

#### Finishing

- 4 tablespoons sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Mix the sugar and cinnamon, then sprinkle over the churros. Serve and enjoy.

**Tips:** Coat the churros in the sugar and cinnamon mixture immediately after removing them from the appliance, while they are still hot. This will help the mixture adhere properly.

en

## CHURROS WITH SPICED SUGAR AND ORANGE CHOCOLATE SAUCE

### INGREDIENTS for 12 pieces

#### Sauce

- 10 cl liquid cream
- Zest of ½ orange
- 100 g dark chocolate (70%)

#### Dough

- 25 cl water
- 250 g flour
- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs
- 6 cl sunflower oil

#### Finishing

- 4 tablespoons sugar
- 1 teaspoon four-spice blend

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Heat the cream and orange zest in a saucepan. Place the chopped chocolate in a bowl and pour over the hot cream. Let stand for 2 minutes, then whisk until smooth and homogeneous. Set aside. Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Mix the sugar and spices, then sprinkle over the churros. Serve with the orange chocolate sauce.

**Tips:** For an extra crunch, dip the churros into the orange chocolate sauce, then into finely chopped almonds.

## CHURROS DIPPED IN CHOCOLATE

### INGREDIENTS for 12 pieces

#### Sauce

- 10 cl liquid cream
- 100 g dark chocolate (70%)

#### Dough

- 25 cl water
- 6 cl sunflower oil
- 250 g flour
- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Heat the cream in a saucepan. Place the chopped chocolate in a bowl and pour over the hot cream. Let stand for 2 minutes, then whisk until smooth and homogeneous. Set aside. Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Serve with the chocolate sauce.

**Tips:** You can add a touch of vanilla to the churros dough to enhance the flavor.

## SAVORY CHURROS WITH CHEESE AND PAPRIKA

### INGREDIENTS for 16 pieces

#### Dough

- 25 cl water
- 6 cl sunflower oil
- 250 g flour

- 0.5 teaspoon salt
- 2 eggs
- 1 tablespoon smoked paprika
- 100 g grated cheese

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Bring the water and oil to a boil. In a bowl, mix the flour and salt. Pour the boiling water and oil over the flour and salt, then mix with a spatula until smooth and homogeneous. Add the eggs one by one, mixing well to incorporate them into the dough. Add the smoked paprika and grated cheese. Mix well. Transfer the dough to a piping bag fitted with an opening matching the size of the mold cavities. Preheat your appliance. Pipe the dough into each cavity, close the appliance, and cook the churros until golden and crispy. Carefully remove the churros from the appliance and repeat with the remaining dough. Serve immediately.

**Tips:** Replace the smoked paprika with dried herbs. You can also add small pieces of chorizo.





fr

## CHURROS À LA CRÈME DE VANILLE

### INGRÉDIENTS pour 12 pièces

#### Crème

- 40 cl de lait entier
- 0,25 càc de vanille en poudre
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 10 g de farine

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 6 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine
- 0,5 càc de sel
- 2 œufs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez la crème. Versez le lait et la vanille dans une casserole puis portez à ébullition. Dans un récipient, versez l'œuf, le sucre et la farine. Fouettez pour bien mélanger l'ensemble. Versez le lait chaud dans le mélange puis fouettez pour obtenir une texture homogène. Placez la préparation dans la casserole puis portez à ébullition pendant 1 minute pour la faire épaissir. Réservez au réfrigérateur. Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Fouettez la crème pour lui donner une texture plus souple. Dégustez aussitôt avec les churros.

**Conseils :** Ajoutez un peu de zeste de citron à la crème de vanille pour une note de fraîcheur.

## CHURROS AU DULCE DE LECHE

### INGRÉDIENTS pour 12 pièces

#### Finition

- 400 g de lait concentré sucré
- 0,25 cuillère à café de vanille en poudre
- 10 cl de lait

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 6 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2 œufs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez le dulce de leche. Dans une casserole, versez le lait concentré et la vanille. Sur feu doux et en mélangeant continuellement à la spatule, faites cuire pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une coloration blonde. Ajoutez le lait puis mélangez pour obtenir la bonne texture. Laissez refroidir. Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Dégustez avec le dulce de leche.

**Conseils :** Pour enrichir la saveur, incorporez une touche de cannelle au dulce de leche avant de le servir avec vos churros.

## CHURROS CLASSIQUES AU SUCRE ET À LA CANNELLE

### INGRÉDIENTS pour 12 pièces

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 6 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2 œufs

#### Finition

- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Mélangez le sucre et la cannelle puis saupoudrez les churros. Dégustez.

**Conseils :** Enrobez vos churros dans le mélange sucre et cannelle immédiatement après les avoir retirés de l'appareil, tant qu'ils sont encore chauds. Cela permettra au mélange de bien adhérer.

fr

## CHURROS AU SUCRE ÉPICÉ ET SAUCE AU CHOCOLAT ORANGE

### INGRÉDIENTS pour 12 pièces

#### Crème

- 10 cl de crème liquide
- 0,5 zeste d'orange
- 100 g de chocolat noir 70 %

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 250 g de farine
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 6 cl d'huile de tournesol

#### Finition

- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites chauffer la crème et les zestes d'orange dans une casserole. Placez le chocolat concassé dans un récipient et versez la crème chaude. Laissez reposer 2 minutes puis fouettez pour obtenir une texture lisse et homogène. Réservez. Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Mélangez le sucre et les épices puis saupoudrez les churros. Dégustez avec la sauce chocolat orange.

**Conseils :** Pour un petit croquant supplémentaire, trempez vos churros dans la sauce chocolat-orange puis dans des amandes finement hachées.

## CHURROS TREMPÉS DANS LE CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS pour 12 pièces

#### Crème

- 10 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat noir 70 %

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 6 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine
- 0,5 cuillère à café de sel
- 2 œufs

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites chauffer la crème dans une casserole. Placez le chocolat concassé dans un récipient et versez la crème chaude. Laissez reposer 2 minutes puis fouettez pour obtenir une texture lisse et homogène. Réservez. Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Dégustez avec la sauce au chocolat.

**Conseils :** Vous pouvez ajouter une touche de vanille à votre pâte à churros pour enrichir la saveur.

## CHURROS SALÉS AU FROMAGE ET AU PAPRIKA

### INGRÉDIENTS pour 16 pièces

#### Pâte

- 25 cl d'eau
- 6 cl d'huile de tournesol
- 250 g de farine
- 0,5 cuillère à café de sel

- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 100 g de fromage râpé

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Portez l'eau et l'huile à ébullition. Dans un récipient, mélangez la farine et le sel. Versez l'eau et l'huile bouillantes sur la farine et le sel puis mélangez à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajoutez les œufs un à un pour les incorporer à la pâte. Ajoutez le paprika fumé et le fromage râpé. Mélangez. Placez la pâte dans une poche à douille avec une ouverture de la taille des empreintes du moule. Faites préchauffer votre appareil. Déposez la pâte dans chaque empreinte, fermez l'appareil et faites cuire les churros jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les churros de l'appareil puis répétez l'opération avec la pâte restante. Dégustez aussitôt.

**Conseils :** Remplacez le paprika fumé par des herbes séchées. Vous pouvez ajouter des petits morceaux de chorizo.



pl

## CHURROSY Z KREMEM WANILIOWYM

### SKŁADNIKI na 12 sztuk

#### Krem

- 40 cl mleka pełnotłustego
- 0,25 łyżeczki wanilii w proszku
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 10 g mąki

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 6 cl oleju słonecznikowego
- 250 g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Przygotuj krem. Wlej mleko i wanilię do rondla i doprowadź do wrzenia. W misce umieść jajko, cukier i mąkę. Ubij trzepaczką do uzyskania jednolitej masy. Wlej gorące mleko do mieszanki i ubij, aż masa będzie gładka. Przelej całość z powrotem do rondla i gotuj przez 1 minutę, aż krem zgęstnieje. Wstaw do lodówki. Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Ubij krem, aby nadać mu bardziej miękką konsystencję. Podawaj od razu z churrosami.

**Wskazówki:** Dodaj odrobinę skórki z cytryny do kremu waniliowego, aby nadać mu świeżą nutę.

## CHURROSY Z DULCE DE LECHE

### SKŁADNIKI na 12 sztuk

#### Wykończenie

- 400 g słodzonego mleka skondensowanego
- 0,25 łyżeczki wanilii w proszku
- 10 cl mleka

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 6 cl oleju słonecznikowego
- 250 g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Przygotuj dulce de leche. Wlej słodzone mleko skondensowane i wanilię do rondla. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając szpatułką, przez 15 minut, aż uzyska złocisty kolor. Dodaj mleko i wymieszaj do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Odstaw do ostygnięcia. Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Podawaj z dulce de leche.

**Wskazówki:** Aby wzbogacić smak, dodaj odrobinę cynamonu do dulce de leche przed podaniem go z churrosami.

## KLASYCZNE CHURROS Z CUKREM I CYNEMONEM

### SKŁADNIKI na 12 sztuk

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 6 cl oleju słonecznikowego
- 250 g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka

#### Wykończenie

- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Wymieszaj cukier z cynamonem, a następnie posyp churrosy. Podawaj.

**Wskazówki:** Obtocz churrosy w mieszance cukru i cynamonu zaraz po wyjęciu ich z urządzenia, gdy są jeszcze gorące. Dzięki temu mieszanka lepiej się przyklei.

## CHURROSY Z PIKANTNYM CUKREM I SOSEM CZEKOLADOWO-POMARAŃCZOWYM

### SKŁADNIKI na 12 sztuk

#### Krem

- 10 cl śmietanki płynnej
- Skórka z ½ pomarańczy
- 100 g gorzkiej czekolady 70%

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 250 g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 6 cl oleju słonecznikowego

#### Wykończenie

- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka mieszanki czterech przypraw

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Podgrzej śmietankę i skórkę pomarańczową w rondlu. Umieść posiekaną czekoladę w misce i zalej gorącą śmietanką. Odstaw na 2 minuty, następnie ubij do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw. Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Wymieszaj cukier z przyprawami i posyp churrosy. Podawaj z sosem czekoladowo-pomarańczowym.

**Wskazówki:** Aby dodać chrupkości, zanurz churrosy w sosie czekoladowo-pomarańczowym, a następnie w drobno posiekanych migdałach.

## CHURROSY MACZANE W CZEKOLADZIE

### SKŁADNIKI na 12 sztuk

#### Krem

- 10 cl śmietanki płynnej
- 100 g gorzkiej czekolady 70%

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 6 cl oleju słonecznikowego
- 250 g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Podgrzej śmietankę w rondlu. Umieść posiekaną czekoladę w misce i zalej gorącą śmietanką. Odstaw na 2 minuty, następnie ubij do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstaw. Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Podawaj z sosem czekoladowym.

**Wskazówki:** Możesz dodać odrobinę wanilii do ciasta na churrosy, aby wzbogacić smak.

## WYTRAWNE CHURROSY Z SEREM I PAPRYKĄ

### SKŁADNIKI na 16 sztuk

#### Ciasto

- 25 cl wody
- 6 cl oleju słonecznikowego
- 250 g mąki

- 0,5 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 100 g tartego sera

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ETAPY I INSTRUKCJE:

Doprowadź wodę i olej do wrzenia. W misce wymieszaj mąkę z solą. Zalej mąkę i sól wrzącą wodą z olejem, następnie wymieszaj szpatułką do uzyskania gładkiej masy. Dodawaj jajka pojedynczo, dokładnie mieszając, aby połączyć je z ciastem. Dodaj wędzoną paprykę i tarty ser. Wymieszaj. Przełóż ciasto do rękawa cukierniczego z otworem dopasowanym do wielkości wgłębień formy. Rozgrzej urządzenie. Napelnij każdą wnękę ciastem, zamknij urządzenie i piecz churrosy, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij churrosy i powtórz czynność z pozostałym ciastem. Podawaj od razu.

**Wskazówki:** Zastąp wędzoną paprykę suszonymi ziołami. Możesz również dodać drobne kawałki chorizo.

## CHURROS MIT VANILLECREME

### ZUTATEN für 12 Stück

#### Creme

- 40 cl Vollmilch
- 0,25 TL Vanillepulver
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 10 g Mehl

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 6 cl Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2 Eier

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereiten Sie die Creme zu. Milch und Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ei, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Milch unter Rühren in die Mischung gießen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse zurück in den Topf geben und 1 Minute aufkochen lassen, bis sie eindickt. Im Kühlschrank kaltstellen. Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Die Creme aufschlagen, bis sie geschmeidiger wird. Sofort mit den Churros servieren.

**Tipp:** Fügen Sie der Vanillecreme etwas Zitronenschale hinzu, um eine frische Note zu verleihen.

## CHURROS MIT DULCE DE LECHE

### ZUTATEN für 12 Stück

#### Fertigstellung

- 400 g gesüßte Kondensmilch
- 0,25 Teelöffel Vanillepulver
- 10 cl Milch

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 6 cl Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2 Eier

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereiten Sie das Dulce de Leche zu. Gesüßte Kondensmilch und Vanille in einen Topf geben. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Teigschaber 15 Minuten kochen, bis eine goldene Farbe erreicht ist. Milch hinzufügen und verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen. Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Mit Dulce de Leche servieren.

**Tipp:** Um den Geschmack zu verfeinern, geben Sie vor dem Servieren eine Prise Zimt zum Dulce de Leche und servieren Sie es zu den Churros.

## KLASSISCHE CHURROS MIT ZUCKER UND ZIMT

### ZUTATEN für 12 Stück

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 6 cl Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2 Eier

#### Fertigstellung

- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Zucker und Zimt mischen und die Churros damit bestreuen. Servieren und genießen.

**Tipp:** Wälzen Sie die Churros sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gerät, solange sie noch heiß sind, in der Zucker-Zimt-Mischung. So haftet die Mischung optimal.

## CHURROS MIT GEWÜRZZUCKER UND ORANGEN-SCHOKOLADENSAUCE

### ZUTATEN für 12 Stück

#### Creme

- 10 cl flüssige Sahne
- Schale von ½ Orange
- 100 g Zartbitterschokolade (70 %)

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2 Eier
- 6 cl Sonnenblumenöl

#### Fertigstellung

- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Vier-Gewürze-Mischung

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Sahne und Orangenschale in einem Topf erhitzen. Die gehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. 2 Minuten ziehen lassen, dann glatt rühren. Beiseitestellen. Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Zucker und Gewürze mischen und die Churros damit bestreuen. Mit der Orangen-Schokoladensauce servieren.

**Tipp:** Für extra Knusprigkeit tauchen Sie die Churros zuerst in die Orangen-Schokoladensauce und anschließend in fein gehackte Mandeln.

## IN SCHOKOLADE GETAUCHTE CHURROS

### ZUTATEN für 12 Stück

#### Creme

- 10 cl flüssige Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade (70 %)

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 6 cl Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz
- 2 Eier

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Sahne in einem Topf erhitzen. Die gehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber gießen. 2 Minuten ziehen lassen, dann glatt rühren. Beiseitestellen. Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Mit der Schokoladensauce servieren.

**Tipp:** Sie können dem Churros-Teig einen Hauch Vanille hinzufügen, um den Geschmack zu verfeinern.

## HERZHAFTES CHURROS MIT KÄSE UND PAPRIKA

### ZUTATEN für 16 Stück

#### Teig

- 25 cl Wasser
- 6 cl Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 0,5 Teelöffel Salz

- 2 Eier
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 100 g geriebener Käse

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Wasser und Öl zum Kochen bringen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Kochendes Wasser und Öl über Mehl und Salz gießen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren und gut in den Teig einarbeiten. Geräuchertes Paprikapulver und geriebenen Käse hinzufügen und gut vermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung passend zur Größe der Mulden füllen. Das Gerät vorheizen. Den Teig in jede Mulde füllen, das Gerät schließen und die Churros goldbraun und knusprig backen. Die Churros vorsichtig entnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Sofort servieren.

**Tipp:** Ersetzen Sie das geräucherte Paprikapulver durch getrocknete Kräuter. Sie können auch kleine Stücke Chorizo hinzufügen.



nl

## CHURROS MET VANILLECRÈME

### INGREDIËNTEN voor 12 stuks

#### Crème

- 40 cl volle melk
- 0,25 tl vanillepoeder
- 50 g suiker
- 1 ei
- 10 g bloem

#### Deeg

- 25 cl water
- 6 cl zonnebloemolie
- 250 g bloem
- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de crème. Giet de melk en vanille in een pan en breng aan de kook. Doe het ei, de suiker en de bloem in een kom en klop tot een glad mengsel. Giet de hete melk bij het mengsel en klop tot een homogene textuur. Doe alles terug in de pan en laat 1 minuut koken tot de crème indikt. Zet in de koelkast. Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Klop de crème losser. Serveer direct met de churros.

**Tips:** Voeg een beetje citroenschil toe aan de vanillecrème voor een frisse toets.

## CHURROS MET DULCE DE LECHE

### INGREDIËNTEN voor 12 stuks

#### Afwerking

- 400 g gezoete gecondenseerde melk
- 0,25 theelepel vanillepoeder
- 10 cl melk

#### Deeg

- 25 cl water
- 6 cl zonnebloemolie
- 250 g bloem
- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de dulce de leche. Giet de gezoete gecondenseerde melk en vanille in een pan. Laat 15 minuten op laag vuur koken en blijf voortdurend roeren met een spatel tot een goudkleur ontstaat. Voeg de melk toe en roer tot de gewenste textuur is bereikt. Laat afkoelen. Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Serveer met dulce de leche.

**Tips:** Voeg voor een rijkere smaak een vleugje kaneel toe aan de dulce de leche voordat je deze met de churros serveert.

## KLASSIEKE CHURROS MET SUIKER EN KANEEL

### INGREDIËNTEN voor 12 stuks

#### Deeg

- 25 cl water
- 6 cl zonnebloemolie
- 250 g bloem
- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren

#### Afwerking

- 4 eetlepels suiker
- 1 theelepel gemalen kaneel

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Meng de suiker en de kaneel en bestrooi de churros ermee. Serveer.

**Tips:** Haal de churros direct na het bakken uit het apparaat en rol ze, terwijl ze nog warm zijn, door het suiker-kaneelmengsel. Zo blijft het mengsel beter kleven.

## CHURROS MET GEKRUIDE SUIKER EN SINAASAPPEL-CHOCOLADESAUS

### INGREDIËNTEN voor 12 stuks

#### Crème

- 10 cl vloeibare room
- Rasp van ½ sinaasappel
- 100 g pure chocolade (70%)

#### Deeg

- 25 cl water
- 250 g bloem
- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren
- 6 cl zonnebloemolie

#### Afwerking

- 4 eetlepels suiker
- 1 theelepel vierkruidenmix

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm de room en de sinaasappelrasp in een pan. Doe de gehakte chocolade in een kom en giet de hete room erover. Laat 2 minuten staan en klop vervolgens tot een gladde saus. Zet opzij. Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Meng de suiker en de specerijen en bestrooi de churros ermee. Serveer met de sinaasappel-chocoladesaus.

**Tips:** Voor extra knapperigheid doop je de churros eerst in de sinaasappel-chocoladesaus en daarna in fijnggehakte amandelen.

## CHURROS GEDOOPT IN CHOCOLADE

### INGREDIËNTEN voor 12 stuks

#### Crème

- 10 cl vloeibare room
- 100 g pure chocolade (70%)

#### Deeg

- 25 cl water
- 6 cl zonnebloemolie
- 250 g bloem
- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm de room in een pan. Doe de gehakte chocolade in een kom en giet de hete room erover. Laat 2 minuten staan en klop vervolgens tot een gladde saus. Zet opzij. Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Serveer met de chocoladesaus.

**Tips:** Je kunt een vleugje vanille aan het churrosdeeg toevoegen om de smaak te verrijken

## HARTIGE CHURROS MET KAAS EN PAPRIKA

### INGREDIËNTEN voor 16 stuks

#### Deeg

- 25 cl water
- 6 cl zonnebloemolie
- 250 g bloem

- 0,5 theelepel zout
- 2 eieren
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- 100 g geraspte kaas

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Breng het water en de olie aan de kook. Meng de bloem en het zout in een kom. Giet het kokende water en de olie over de bloem en het zout en meng met een spatel tot een glad deeg. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed door het deeg. Voeg het gerookt paprikapoeder en de geraspte kaas toe. Meng goed. Doe het deeg in een spuitzak met een opening ter grootte van de vormholtes. Verwarm het apparaat voor. Vul elke holte met deeg, sluit het apparaat en bak de churros tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal de churros voorzichtig uit het apparaat en herhaal met het resterende deeg. Serveer direct.

**Tips:** Vervang de gerookte paprika door gedroogde kruiden. Je kunt ook kleine stukjes chorizo toevoegen.



da

## CHURROS MED VANILJECREME

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Creme

- 40 cl sødmælk
- 0,25 tsf vaniljepulver
- 50 g sukker
- 1 æg
- 10 g mel

#### Dej

- 25 cl vand
- 6 cl solsikkeolie
- 250 g mel
- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav cremen. Hæld mælk og vanilje i en gryde og bring det i kog. Kom æg, sukker og mel i en skål og pisk det godt sammen. Hæld den varme mælk i blandingen og pisk til en ensartet konsistens. Hæld massen tilbage i gryden og kog i 1 minut, til den tykner. Stil på køl. Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Pisk cremen for en blødere konsistens. Server straks sammen med churrosene.

**Tips:** Tilsæt lidt citronskal til vaniljecremen for et frisk pift.

## CHURROS MED DULCE DE LECHE

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Afslutning

- 400 g sødet kondenseret mælk
- 0,25 teskefuld vaniljepulver
- 10 cl mælk

#### Dej

- 25 cl vand
- 6 cl solsikkeolie
- 250 g mel
- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav dulce de leche. Hæld den sødede kondenserede mælk og vanilje i en gryde. Kog ved svag varme under konstant omrøring med en dejskraber i 15 minutter, indtil den får en gylden farve. Tilsæt mælken og rør, indtil den ønskede konsistens opnås. Lad køle af. Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Server med dulce de leche.

**Tips:** For at give mere smag kan du tilsætte et strejf af kanel til dulce de leche inden servering sammen med churrosene.

## KLASSISKE CHURROS MED SUKKER OG KANEL

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Dej

- 25 cl vand
- 6 cl solsikkeolie
- 250 g mel
- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg

#### Afslutning

- 4 spiseskefulde sukker
- 1 teskefuld stødt kanel

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Bland sukker og kanel, og drys det over churrosene. Server.

**Tips:** Vend churrosene i sukker- og kanelblandingen straks efter, de er taget ud af apparatet, mens de stadig er varme. Det sikrer, at blandingen hæfter godt.

## CHURROS MED KRYDRET SUKKER OG APPELSIN-CHOKOLADESAUCE

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Creme

- 10 cl piskefløde
- Skal fra ½ appelsin
- 100 g mørk chokolade (70 %)

#### Dej

- 25 cl vand
- 250 g mel
- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg
- 6 cl solsikkeolie

#### Afslutning

- 4 spiseskefulde sukker
- 1 teskefuld firekrydderiblanding

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Varm fløden og appelsinskal i en gryde. Kom den hakkede chokolade i en skål og hæld den varme fløde over. Lad det stå i 2 minutter, og pisk derefter til en glat og ensartet konsistens. Sæt til side. Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Bland sukker og krydderier, og drys churrosene med blandingen. Server med appelsin-chokoladesaucen.

**Tips:** For ekstra sprødhed kan du dyppe churrosene i appelsin-chokoladesaucen og derefter i finthakkede mandler.

## CHURROS DYPPET I CHOKOLADE

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Creme

- 10 cl piskefløde
- 100 g mørk chokolade (70 %)

#### Dej

- 25 cl vand
- 6 cl solsikkeolie
- 250 g mel
- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Varm fløden i en gryde. Kom den hakkede chokolade i en skål og hæld den varme fløde over. Lad det stå i 2 minutter, og pisk derefter til en glat konsistens. Sæt til side. Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Server med chokoladesaucen.

**Tips:** Du kan tilsætte et strejf af vanilje til churrosdejen for at give mere smag.

## SALTE CHURROS MED OST OG PAPRIKA

### INGREDIENSER til 16 stk

#### Dej

- 25 cl vand
- 6 cl solsikkeolie
- 250 g mel

- 0,5 teskefuld salt
- 2 æg
- 1 spiseskefuld røget paprika
- 100 g revet ost

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bring vand og olie i kog. Bland mel og salt i en skål. Hæld det kogende vand og olie over melet og saltet, og rør med en dejskraber til en glat dej. Tilsæt æggene ét ad gangen og rør dem godt ind i dejen. Tilsæt røget paprika og revet ost. Rør godt. Kom dejen i en sprøjtepose med en åbning, der passer til formens fordybninger. Forvarm apparatet. Fyld hver fordybning med dej, luk apparatet, og bag churrosene, til de er gyldne og sprøde. Tag churrosene forsigtigt ud og gentag med resten af dejen. Server straks.

**Tips:** Erstat den røgede paprika med tørrede krydderurter. Du kan også tilsætte små stykker chorizo.





SV

## CHURROS MED VANILJKRÄM

### INGREDIENSER för 12 stycken

#### Kräm

- 40 cl helmjölk
- 0,25 tsk vaniljpulver
- 50 g socker
- 1 ägg
- 10 g mjöl

#### Deg

- 25 cl vatten
- 6 cl solrosolja
- 250 g mjöl
- 0,5 tesked salt
- 2 ägg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör krämen. Häll mjölk och vanilj i en kastrull och koka upp. Lägg ägg, socker och mjöl i en skål och vispa till en jämn smet. Häll den heta mjölken i smeten och vispa tills den är slät. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka i 1 minut tills krämen tjocknar. Ställ i kylskåp. Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Vispa krämen för en mjukare konsistens. Servera genast med churrosen.

**Tips:** Tillsätt lite citrusskal i vaniljkrämen för en frisk smak.

## CHURROS MED DULCE DE LECHE

### INGREDIENSER för 12 stycken

#### Topping

- 400 g sötd kondenserad mjölk
- 0,25 tesked vaniljpulver
- 10 cl mjölk

#### Deg

- 25 cl vatten
- 6 cl solrosolja
- 250 g mjöl
- 0,5 tesked salt
- 2 ägg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör dulce de leche. Häll den sötdade kondenserade mjölken och vaniljen i en kastrull. Sjud på låg värme under ständig omrörning med en slicaepott i 15 minuter tills den blir gyllene. Tillsätt mjölken och rör tills rätt konsistens uppnås. Låt svalna. Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Servera med dulce de leche.

**Tips:** För att fördjupa smaken, tillsätt en nypa kanel i dulce de leche innan den serveras tillsammans med churrosen.

## KLASSISKA CHURROS MED SOCKER OCH KANEL

### INGREDIENSER för 12 stycken

#### Deg

- 25 cl vatten
- 6 cl solrosolja
- 250 g mjöl
- 0,5 tesked salt
- 2 ägg

#### Topping

- 4 matskedar socker
- 1 tesked malen kanel

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Blanda socker och kanel och strö över churrosen. Servera.

**Tips:** Vänd churrosen i socker- och kanelblandningen direkt efter att du tagit ut dem ur apparaten, medan de fortfarande är varma. Då fäster blandningen bättre.

## CHURROS MED KRYDDAT SOCKER OCH APELSINCHOKLADSÅS

### INGREDIENSER för 12 stycken

#### Kräm

- 10 cl vispgrädd
- Rivet skal av ½ apelsin
- 100 g mörk choklad (70 %)

#### Deg

- 25 cl vatten
- 250 g mjöl
- 0,5 tesked salt
- 2 ägg
- 6 cl solrosolja

#### Topping

- 4 matskedar socker
- 1 tesked fyrryddor-blandning

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Värm grädden och apelsinskalet i en kastrull. Lägg den hackade chokladen i en skål och häll över den heta grädden. Låt stå i 2 minuter och vispa sedan till en slät sås. Ställ åt sidan. Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Blanda socker och kryddor och strö över churrosen. Servera med apelsinchokladsåsen.

**Tips:** För extra krispighet, doppa churrosen i apelsinchokladsåsen och sedan i finhackade mandlar.

## CHURROS DOPPADE I CHOKLAD

### INGREDIENSER för 12 stycken

#### Kräm

- 10 cl vispgrädd
- 100 g mörk choklad (70 %)

#### Deg

- 25 cl vatten
- 6 cl solrosolja
- 250 g mjöl
- 0,5 tesked salt
- 2 ägg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Värm grädden i en kastrull. Lägg den hackade chokladen i en skål och häll över den heta grädden. Låt stå i 2 minuter och vispa sedan till en slät sås. Ställ åt sidan. Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Servera med chokladsåsen.

**Tips:** Du kan tillsätta en touch av vanilj i churrosdegen för att fördjupa smaken.

## SALTA CHURROS MED OST OCH PAPRIKA

### INGREDIENSER för 16 stycken

#### Deg

- 25 cl vatten
- 6 cl solrosolja
- 250 g mjöl

- 0,5 tesked salt
- 2 ägg
- 1 matsked rökt paprika
- 100 g riven ost

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka upp vatten och olja. Blanda mjöl och salt i en skål. Häll det kokande vattnet och oljan över mjölet och saltet och rör med en slicaepott till en slät deg. Tillsätt äggen ett i taget och blanda ordentligt i degen. Tillsätt rökt paprika och riven ost. Blanda väl. Lägg degen i en spritspåse med en öppning som passar formens hål. Förvärm apparaten. Fyll varje hål med deg, stäng apparaten och baka churrosen tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut churrosen och upprepa med resterande deg. Servera genast.

**Tips:** Byt ut den röka paprikan mot torkade örter. Du kan även tillsätta små bitar chorizo.



no

## CHURROS MED VANILJEKREM

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Krem

- 40 cl helmelk
- 0,25 ts vaniljepulver
- 50 g sukker
- 1 egg
- 10 g mel

#### Deig

- 25 cl vann
- 6 cl solsikkeolje
- 250 g mel
- 0,5 teskje salt
- 2 egg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Lag kremen. Hell melk og vanilje i en kjele og kok opp. Ha egg, sukker og mel i en bolle og visp godt sammen. Hell den varme melken i blandingen og visp til en jevn konsistens. Hell blandingen tilbake i kjelen og kok i 1 minutt til den tykner. Sett i kjøleskapet. Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Visp kremen for en mykere konsistens. Server straks sammen med churrosene.

**Tips:** Tilsett litt sitronskall i vaniljekremen for en frisk smak.

## CHURROS MED DULCE DE LECHE

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Topping

- 400 g søtet kondensert melk
- 0,25 teskje vaniljepulver
- 10 cl melk

#### Deig

- 25 cl vann
- 6 cl solsikkeolje
- 250 g mel
- 0,5 teskje salt
- 2 egg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Lag dulce de leche. Hell søtet kondensert melk og vanilje i en kjele. Kok på lav varme under konstant omrøring med slikkepott i 15 minutter til den får en gylden farge. Tilsett melk og rør til ønsket konsistens er oppnådd. La avkjøles. Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Server med dulce de leche.

**Tips:** For å gi mer smak, tilsett et hint av kanel i dulce de leche før servering sammen med churrosene.

## KLASSISKE CHURROS MED SUKKER OG KANEL

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Deig

- 25 cl vann
- 6 cl solsikkeolje
- 250 g mel
- 0,5 teskje salt
- 2 egg

#### Topping

- 4 spiseskjeer sukker
- 1 teskje malt kanel

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Bland sukker og kanel og dryss over churrosene. Server.

**Tips:** Vend churrosene i sukker- og kanelblanding umiddelbart etter at de er tatt ut av apparatet, mens de fortsatt er varme. Da fester blandingen seg bedre.

## CHURROS MED KRYDRET SUKKER OG APPELSINSJOKOLADESAUS

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Krem

- 10 cl kremfløte
- Skall av ½ appelsin
- 100 g mørk sjokolade (70 %)

#### Deig

- 25 cl vann
- 250 g mel
- 0,5 teskje salt
- 2 egg
- 6 cl solsikkeolje

#### Topping

- 4 spiseskjeer sukker
- 1 teskje firekrydderblanding

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Varm opp fløten og appelsinskallet i en kjele. Ha den hakkede sjokoladen i en bolle og hell den varme fløten over. La stå i 2 minutter, og visp deretter til en glatt konsistens. Sett til side. Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Bland sukker og krydder og dryss over churrosene. Server med appelsin-sjokoladesausen.

**Tips:** For ekstra crunch kan du dyppe churrosene i appelsinsjokoladesausen og deretter i finhakkede mandler.

## CHURROS DYPPET I SJOKOLADE

### INGREDIENSER til 12 stk

#### Krem

- 10 cl kremfløte
- 100 g mørk sjokolade (70 %)

#### Deig

- 25 cl vann
- 6 cl solsikkeolje
- 250 g mel
- 0,5 teskje salt
- 2 egg

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Varm opp fløten i en kjele. Ha den hakkede sjokoladen i en bolle og hell den varme fløten over. La stå i 2 minutter, og visp deretter til en glatt konsistens. Sett til side. Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Server med sjokoladesausen.

**Tips:** Du kan tilsette et hint av vanilje i churrosdeigen for å gi mer smak.

## SALTE CHURROS MED OST OG PAPRIKA

### INGREDIENSER til 16 stk

#### Deig

- 25 cl vann
- 6 cl solsikkeolje
- 250 g mel

- 0,5 teskje salt
- 2 egg
- 1 spiseskje røkt paprika
- 100 g revet ost

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok opp vann og olje. Bland mel og salt i en bolle. Hell det kokende vannet og oljen over melet og saltet, og rør med slikkepott til en glatt deig. Tilsett eggene ett om gangen og bland godt inn i deigen. Tilsett røkt paprika og revet ost. Bland godt. Ha deigen i en sprøytepose med en åpning som passer til formens hulrom. Forvarm apparatet. Fyll hvert hulrom med deig, lukk apparatet og stek churrosene til de er gygne og sprø. Ta churrosene forsiktig ut og gjenta med resten av deigen. Server straks.

**Tips:** Erstatt den røkte paprikaen med tørkede urter. Du kan også tilsette små biter chorizo.



fi

## CHURROT VANILJAKREEMILLÄ

### AINEKSET 12 kappaleeseen

#### Kreemi

- 40 cl täysmaitoa
- 0,25 tl vaniljajauhetta
- 50 g sokeria
- 1 kananmuna
- 10 g jauhoja

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 6 cl auringonkukkaöljyä
- 250 g jauhoja
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Valmista kreemi. Kaada maito ja vanilja kattilaan ja kiehauta. Laita muna, sokeri ja jauhot kulhoon ja vatkaa tasaiseksi. Kaada kuuma maito seokseen ja vatkaa, kunnes koostumus on sileä. Kaada seos takaisin kattilaan ja keitä 1 minuutti, kunnes se sakenee. Laita jääkaappiin. Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Vatkaa kreemi pehmeämmäksi. Tarjoile heti churrojen kanssa.

**Vinkit:** Lisää hieman sitruunankuorta vaniljakreemiin raikkaan vivahteen saamiseksi.

## CHURROT DULCE DE LECHE -TÄYTTEELLÄ

### AINEKSET 12 kappaleeseen

#### Viimeistely

- 400 g makeutettua kondensoitua maitoa
- 0,25 teelusikallista vaniljajauhetta
- 10 cl maitoa

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 6 cl auringonkukkaöljyä
- 250 g jauhoja
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Valmista dulce de leche. Kaada makeutettu kondensoitu maito ja vanilja kattilaan. Kypsennä miedolla lämmöllä jatkuvasti lastalla sekoittaen 15 minuuttia, kunnes seos saa kullannuskean värin. Lisää maito ja sekoita, kunnes haluttu koostumus saavutetaan. Anna jäähtyä. Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Tarjoile dulce de lechen kanssa.

**Vinkit:** Maun syventämiseksi lisää ripaus kanelia dulce de lechen ennen kuin tarjoilet sen churrojen kanssa.

## KLASSISET CHURROT SOKERILLA JA KANELILLA

### AINEKSET 12 kappaleeseen

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 6 cl auringonkukkaöljyä
- 250 g jauhoja
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa

#### Viimeistely

- 4 ruokalusikallista sokeria
- 1 teelusikallinen kanelijauhetta

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Sekoita sokeri ja kaneli ja ripottele churrojen päälle. Tarjoile.

**Vinkit:** Pyörittele churrot sokeri-kaneliseoksessa heti laitteen avaamisen jälkeen, kun ne ovat vielä kuumia. Näin seos tarttuu paremmin.

## CHURROT MAUSTEISELLÄ SOKERILLA JA APPELSIINI-SUKLAAKASTIKKEELLA

### AINEKSET 12 kappaleeseen

#### Kastike

- 10 cl kuohukermaa
- ½ appelsiinin kuori
- 100 g tummaa suklaata (70 %)

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 250 g jauhoja
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa
- 6 cl auringonkukkaöljyä

#### Viimeistely

- 4 ruokalusikallista sokeria
- 1 teelusikallinen neljän mausteen seosta

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Kuumenna kerma ja appelsiinin kuori kattilassa. Laita rouhittu suklaa kulhoon ja kaada päälle kuuma kerma. Anna seistä 2 minuuttia ja vatkaa sitten sileäksi kastikkeeksi. Siirrä sivuun. Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Sekoita sokeri ja mausteet ja ripottele churrojen päälle. Tarjoile appelsiini-suklaakastikkeen kanssa.

**Vinkit:** Lisää rapeutta saat dippaamalla churrot appelsiini-suklaakastikkeeseen ja sen jälkeen hienonnettuihin manteleihin.

## SUKLAASEEN DIPATUT CHURROT

### AINEKSET 12 kappaleeseen

#### Kastike

- 10 cl kuohukermaa
- 100 g tummaa suklaata (70 %)

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 6 cl auringonkukkaöljyä
- 250 g jauhoja
- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Kuumenna kerma kattilassa. Laita rouhittu suklaa kulhoon ja kaada päälle kuuma kerma. Anna seistä 2 minuuttia ja vatkaa sitten sileäksi kastikkeeksi. Siirrä sivuun. Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Tarjoile suklaakastikkeen kanssa.

**Vinkit:** Voit lisätä churroitaikinaan ripauksen vaniljaa syventämään makua

## SUOLAISET CHURROT JUUSTOLLA JA PAPRIKALLA

### AINEKSET 16 kappaleeseen

#### Taikina

- 25 cl vettä
- 6 cl auringonkukkaöljyä
- 250 g jauhoja

- 0,5 teelusikallista suolaa
- 2 munaa
- 1 ruokalusikallinen savupaprikaa
- 100 g raastettua juustoa

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### VAIHEET JA OHJEET:

Kiehauta vesi ja öljy. Sekoita jauhot ja suola kulhossa. Kaada kiehuvaa vesiä ja öljyä jauhojen ja suolan päälle ja sekoita lastalla tasaiseksi taikinaksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin taikinaan. Siirrä taikina pursotinpuussiin, jossa on muotin koloihin sopiva aukko. Esilämmitä laite. Pursota taikinaa jokaiseen koloon, sulje laite ja kypsennä churrot kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista churrot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Tarjoile heti.

**Vinkit:** Korvaa savupaprika kuivatuilla yrteillä. Voit myös lisätä pieniä chorizopaloja.





uk

## ЧУРОС ІЗ ВАНІЛЬНИМ КРЕМОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 12 штук

#### Крем

- 40 cl цільного молока
- 0,25 ч. л. ванільного порошку
- 50 г цукру
- 1 яйце
- 10 г борошна

#### Тісто

- 25 cl води
- 6 cl соняшникової олії
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 яйця

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте крем. Влийте молоко та ваніль у каструлю й доведіть до кипіння. У мисці змішайте яйце, цукор і борошно, добре збийте вінчиком. Влийте гаряче молоко в суміш і збийте до однорідної консистенції. Перелийте масу назад у каструлю та кип'ятіть 1 хвилину, доки крем не загусне. Поставте в холодильник. Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Збийте крем, щоб він став м'якшим. Подавайте одразу разом із чурос.

**Поради:** Додайте трохи лимонної цедри до ванільного крему для свіжої нотки.

## ЧУРОС З ДУЛЬСЕ ДЕ ЛЕЧЕ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 12 штук

#### Завершення

- 400 г згущеного підсолодженого молока
- 0,25 чайної ложки ванільного порошку
- 10 cl молока

#### Тісто

- 25 cl води
- 6 cl соняшникової олії
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 яйця

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте дульсе де лече. Влийте згущене підсолоджене молоко та ваніль у каструлю. Готуйте на слабкому вогні, постійно помішуючи лопаткою, протягом 15 хвилин до світло-золотистого кольору. Додайте молоко та перемішайте до отримання потрібної консистенції. Дайте охолонути. Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Подавайте з дульсе де лече.

**Поради:** Щоб збагатити смак, додайте дрібку кориці до дульсе де лече перед подачею разом із чурос.

## КЛАСИЧНІ ЧУРОС ІЗ ЦУКРОМ ТА КОРИЦЕЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 12 штук

#### Тісто

- 25 cl води
- 6 cl соняшникової олії
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 яйця

#### Завершення

- 4 столові ложки цукру
- 1 чайна ложка меленої кориці

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Змішайте цукор і корицю та посипте чурос. Подавайте.

**Поради:** Обвалюйте чурос у суміші цукру та кориці одразу після виймання з приладу, поки вони ще гарячі. Це допоможе суміші добре прилипнути.

## ЧУРОС ІЗ ПРЯНИМ ЦУКРОМ ТА АПЕЛЬСИНОВИМ ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 12 штук

#### Крем

- 10 cl рідких вершків
- Цедра ½ апельсина
- 100 г чорного шоколаду (70 %)

#### Тісто

- 25 cl води
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 яйця
- 6 cl соняшникової олії

#### Завершення

- 4 столові ложки цукру
- 1 чайна ложка суміші чотирьох спецій

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Нагрійте вершки та апельсинову цедру в каструлі. Покладіть подрібнений шоколад у миску та залийте гарячими вершками. Залиште на 2 хвилини, потім збийте до гладкої однорідної консистенції. Відставте. Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Змішайте цукор і спеції та посипте чурос. Подавайте з апельсиново-шоколадним соусом.

**Поради:** Для додаткової хрусткості занурте чурос в апельсиново-шоколадний соус, а потім у дрібно подрібнений мигдаль.

## ЧУРОС, ЗАНУРЕНІ В ШОКОЛАД

### ІНГРЕДІЄНТИ на 12 штук

#### Крем

- 10 cl рідких вершків
- 100 г чорного шоколаду (70 %)

#### Тісто

- 25 cl води
- 6 cl соняшникової олії
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі
- 2 яйця

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Нагрійте вершки в каструлі. Покладіть подрібнений шоколад у миску та залийте гарячими вершками. Залиште на 2 хвилини, потім збийте до гладкої однорідної консистенції. Відставте. Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Подавайте з шоколадним соусом.

**Поради:** Ви можете додати нотку ванілі до тіста для чурос, щоб збагатити смак.

## СОЛОНІ ЧУРОС ІЗ СИРОМ ТА ПАПРИКОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 16 штук

#### Тісто

- 25 cl води
- 6 cl соняшникової олії
- 250 г борошна
- 0,5 чайної ложки солі

- 2 яйця
- 1 столова ложка копченої паприки
- 100 г тертого сиру

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P2 - 4min

### ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Доведіть воду та олію до кипіння. У мисці змішайте борошно та сіль. Залийте борошно й сіль киплячою водою з олією та перемішайте лопаткою до однорідної маси. Додавайте яйця по одному, добре вмішуючи їх у тісто. Додайте копчену паприку та тертий сир. Добре перемішайте. Перекладіть тісто в кондитерський мішок з отвором, що відповідає розміру комірок форми. Розігрійте прилад. Викладіть тісто в кожну комірку, закрийте прилад і готуйте чурос до золотистої та хрусткої скоринки. Обережно дістаньте чурос і повторіть процес з рештою тіста. Подавайте одразу.

**Поради:** Замініть копчену паприку сушеними травами. Також можна додати невеликі шматочки чорізо.



one appliance  
endless possibilities



and  
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)

1520017271/01

