

# Churros

Wij frituren nooit, behalve met oud en nieuw, dan komt de oranje ge-emailleerde pan met roze en paarse bloemetjes uit de kast en bak ik de hele dag door appelbeignets en oliebolletjes. Elk jaar bak ik dan ook nog iets nieuws van mijn to-do lijst. Dit jaar waren het de churros.

Bij wijze van kerstpakket had ik mijzelf de "Bakbijbel, Rutger bakt van a tot z" van Rutger van den Broek cadeau gegeven. Een vriendin van me vroeg of ik wel eens churros had gemaakt of gegeten. Ik moest op beide vragen "nee" antwoorden. Toen ik heerlijk met de bakbijbel op de bank gekruld zat, bleek daar het recept voor churros in te staan. Dat kwam natuurlijk ontzettend goed uit! Andere recepten uit dit zeer complete boek, ga ik ook vast nog eens maken, want het ziet er allemaal even heerlijk uit! Jammer vind ik wederom, (hier erger me ik in heel veel bakboeken aan), het gebruik van eetlepels en theelepels in plaats van grammen. (Je bent een Pietje Precies of je bent het niet...) Even terug naar de churros: die waren geweldig lekker! Zelfs zo lekker dat deze veruit als eerste op waren en de appelbeignets en oliebolletjes hebben moeten wachten op liefhebbers. Met dit recept maak je ongeveer 20 stuks.



## **Ingrediënten:**

- 160 gram melk
- 160 gram water
- 50 gram suiker
- 40 gram ongezouten roomboter
- 0,75 gram zout (1/4 theelepel)
- 200 gram bloem
- 100 gram ei (ca. 2 eieren maat M)
- 300 gram suiker

- 7 gram gemalen kaneel
- 125 gram slagroom
- 100 gram fijngehakte, pure chocolade
- klontje roomboter
- Frituurolie

### **Werkwijze:**

- Doe melk, water, suiker, boter en zout in een ruime pan en breng dit aan de kook.
- Haal de pan van de warmtebron en voeg alle bloem ineens toe.
- Roer goed tot alle bloem is opgenomen en je een klontvrije bal deeg hebt.
- Laat het deeg in ca. 10 minuten afkoelen tot de temperatuur beneden de 55 graden is gekomen.
- Roer daarna een ei door het deeg tot dit helemaal opgenomen is en voeg dan het tweede ei toe en doe daar hetzelfde mee.
- Verwarm de olie tot 180 graden (controleer de temperatuur goed: als deze te koud is wordt je baksel te vet, is ze te warm, dan wordt je baksel te droog en gaat de olie walmen).
- Vermeng ondertussen 300 gram suiker met 7 gram kaneel en doe dit in een schaal.
- Doe het deeg voor de churros in een spuitzak met een stervormig spuitmondje. De maat van het spuitmondje bepaalt de aard van de churros. Wil je een zachte binnenkant? Neem dan een spuitmondje maat 10-11 mm, heb je ze liever krokant, neem dan een kleinere maat. In Spanje heb je speciale churrosmakers te koop, een soort spuit met een speciaal schuifje waar je het deeg doorheen drukt. (kijk ook even naar de foto onderaan deze blogpost).
- Spuit slierten van ca. 12 cm en knip na iedere sliert het deeg door en ga verder met spuiten.
- Bak in de olie tot de churros licht goudbruin zijn.
- Laat even uitlekken in een schuimspaan en rol ze dan (terwijl ze nog warm zijn) door de kaneelsuiker tot ze helemaal bedekt zijn.
- Maak na het bakken de chocoladesaus (indien je dit lekker vindt, voor mij voegde de saus niet heel veel toe) door de slagroom aan de kook te brengen, de pan van de warmtebron te nemen en hier de chocolade in te smelten. Voor een mooie glans kun je er nog een klontje roomboter doorheen roeren.
- Serveer met de chocoladesaus en houd ze goed in de gaten, voor je het weet zijn ze verdwenen!

Bron: "Bakbijbel Rutger bakt van A tot Z" door Rutger van den Broek.



Het linker spuitmondje met een diameter van 11 mm, gaf weinig ribbels aan de buitenkant van de churros, maar wel ene lekker zachte binnenkant, het rechter spuitmondje gaf een prachtig uiterlijk, maar wel een in het geheel krokantere churro. Het rechter spuitmondje lijkt het meeste op de vorm die een churrera (apparaatje om churros mee te maken) ook heeft.