PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Disney Churros Tatlısı

Bu kolay tarifle evde otantik Disney tarzı churros yapmayı öğrenin. Dışı çıtır, içi yumuşak, tarçınlı şeker mükemmelliğiyle kaplanmış.

15 min	25 min	40 min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak su
- 8 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çay kaşığı tarçın
- 1 bardak un
- 3 yumurta
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 bardak şeker

Yapılışı

1. **Choux hamurunun hazırlanması**
   Orta büyüklükte bir tencerede 1 su bardağı su, 8 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tuz ve 3 çay kaşığı tarçını birleştirin. Karışım kaynar hale gelene kadar orta ateşte yaklaşık 3-4 dakika ısıtın.
2. Tencereyi ateşten hemen alın ve 1 su bardağı unu bir defada ekleyin. Karışım tencerenin kenarlarından ayrılan pürüzsüz bir top oluşturana kadar tahta kaşıkla yaklaşık 1-2 dakika kuvvetlice karıştırın.
3. Hamuru dokunulduğunda sıcak ama çok sıcak olmayacak şekilde 5-7 dakika soğumaya bırakın. 3 yumurtayı tek tek ekleyerek, hamur pürüzsüz ve parlak olana kadar her yumurtanın bir sonrakini eklemeden önce tamamen karıştığından emin olun.
4. **Kızartma hazırlığı**
   Büyük ağır bir tencerede veya derin fritöz kızartıcıda yağı 190°C'ye ısıtın. Hamuru büyük yıldız uçlu püskürtme torbasına aktarın.
5. 1 su bardağı şekeri kalan tarçınla sığ bir kapta karıştırın ve kaplama için kenara ayırın.
6. **Churros'ların kızartılması**
   10-15 cm uzunluğunda hamuru doğrudan sıcak yağın üzerine sıkın, her churros'u yağa düşerken mutfak makasıyla kesin. Bir defada 4-5 churros'u koyu altın rengi ve çıtır olana kadar her iki tarafta 2-3 dakika kızartın.
7. Churros'ları delikli kaşıkla çıkarın ve fazla yağı süzmek için kağıt havlularda 10-15 saniye süzün.

8 **Tamamlama ve servis**

Sıcak churros'ları her tarafı tamamen kaplanana kadar tarçınlı şeker karışımında yuvarlayın. Sıcak ve çıtırken hemen servis edin.

Besin Değerleri

285	4g	32g	16g	1g	18g	195mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tarçınlı şeker kaplamayı mükemmel şekilde tutan ikonik Disney churro yivlerini oluşturmak için büyük yıldız uçlu (en az 1,5 cm genişliğinde) bir püskürtme ucu kullanın.

Choux hamurunun yumurtaları sıcak karışımda pıhtılaşmasını önlemek için yumurta eklemeden önce 5-7 dakika soğumasını bekleyin.

Sürekli çıtır sonuçlar için yağ sıcaklığını şeker termometresi kullanarak tam olarak 190°C'de tutun.

Churros'ları doğrudan sıcak yağın üzerine sıkın ve temiz kenarlar ve tavaya kolay aktarım için mutfak makasıyla kesin.

Aşırı doluluktan kaçınmak ve pişirme boyunca uygun yağ sıcaklığını korumak için bir defada sadece 4-5 churros kızartın.

Kızartılmış churros'ları, maksimum kaplama yapışması için hâlâ sıcakken tarçınlı şekere bulamadan önce kağıt havlularda 10-15 saniye süzün.

En otantik Disney park deneyimi ve yeme sırasında daha kolay kullanım için churros'ları 10-15 cm uzunluklarında kesin.

Artık tarçınlı şeker karışımını gelecekteki partiler veya diğer tatlılar için kullanmak üzere hava geçirmez bir kapta saklayın.