**CHURROS – HISZPAŃSKIE PĄCZKI**

**SKŁADNIKI:**

* 2 ŁYŻKI CUKRU
* 1/2 ŁYŻECZKI SOLI
* 1 SZKLANKA WODY
* 70 G MASŁA
* 1 PEŁNA SZKLANKA MĄKI
* 2 JAJKA
* 1/2 ŁYŻECZKI [OLEJKU WANILIOWEGO](http://pin-upcake.blogspot.com/2014/01/ekstrakt-waniliowy.html)
* 1 MLECZNA CZEKOLADA

**WYKONANIE:**

DO RONDLA WLAĆ WODĘ, DODAĆ CUKIER, SÓL ORAZ MASŁO. PODGRZEWAĆ NA ŚREDNIM OGNIU, AŻ MASŁO SIĘ ROZPUŚCI,
A MIKSTURA ZACZNIE WRZEĆ.

ZDJĄĆ GARNEK Z OGNIA I DODAĆ MĄKĘ, STALE MIESZAJĄC DREWNIANĄ ŁYŻKĄ. TRZEBA ZROBIĆ TO BARDZO DOKŁADNIE, BY NIE ZOSTAWIĆ ŻADNYCH GRUDEK W CIEŚCIE.

W MAŁEJ MISCE ROZTRZEPAĆ WIDELCEM JAJKA Z WANILIĄ. DODAĆ DO CIASTA I MIESZAĆ, AŻ SKŁADNIKI SIĘ POŁĄCZĄ.

PIEKARNIK ROZGRZAĆ DO 200°C.

CIASTO PRZEŁOŻYĆ DO SZPRYCY Z KARBOWANĄ KOŃCÓWKĄ (NIE ZA SZEROKĄ, BO CHURROS BĘDĄ SUROWE W ŚRODKU).

WYCISKAĆ PODŁUŻNE KSZTAŁTY NA BLACHĘ WYŁOŻONĄ PERGAMINEM.

PIEC PRZEZ 10-12 MINUT.

CZEKOLADĘ ROZPUŚCIĆ W GARNKU.