



Churros met kaneelsuiker

Krokant gefrituurde deegstengels, gerold in kaneelsuiker en heerlijk met een kopje warme chocolade. Het bekendste Mexicaanse zoetigheidje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 250 ml water
- 60 gr boter
- 1 el suiker
- 1 snuf zout
- 150 gr bloem
- 2 eieren
- 1 liter frituurolie
- 100 gr suiker (voor de afwerking)
- 2 kl kaneelpoeder

200 gr pure chocolade

150 ml room

Bereidingswijze

1. Breng het water met de boter, 1 el suiker en het zout aan de kook. Haal van het vuur en roer in één keer de bloem erdoor tot een gladde bal.
2. Laat 5 minuten afkoelen en roer dan de eieren er één voor één door tot een glad, dik beslag.
3. Doe het beslag in een spuitzak met stervormig mondje.
4. Verhit de frituurolie tot 180 graden. Spuit stengels van ongeveer 12 cm in de olie en frituur ze 3 tot 4 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Meng de suiker met de kaneel en rol de warme churros erdoor.
6. Smelt voor de dip de chocolade met de room au bain-marie tot een gladde saus. Serveer de churros warm met de chocoladedip.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)