

Churrosy z czekoladowym sosem chilli

KOMPLET BELLKULE
Ciasto

BELLKULE	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	750 g
Woda	1.250 g
Olej roślinny	250 g
Cukier	100 g
łącznie Ciasto	3.350 g

Posypka

Cukier gruboziarnisty	500 g
Cynamon mielony	10 g
łącznie Posypka	510 g

Sos czekoladowy o smaku chilli

KIDDY CHOCO	300 g
KIDDY WEISS	300 g
Mleko, ciepłe	200 g
Proszek Chili / Pieprz Cayenne	3 g
łącznie Sos czekoladowy o smaku chilli	803 g

wykonanie:
Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera przez 2-3 minuty. Masę odstawić na około 10 minut. Masę przełożyć do worka z karbowanym zdobnikiem 8 mm i wyszprycować oczekiwaną długość, do rozgrzanego tłuszczu. Temperatura tłuszczu do smażenia: 180 °C. Po usmażeniu obtoczyć w cukrze wymieszonym z cynamonem. KOMPLET Kiddy Choco i Kiddy Weiss rozpuścić, dodać ciepłe mleko cynamon chili wymieszać. Churrosy maczać w sosie czekoladowym.



Z dobrego upieczesz najlepsze!

