



Regenboog churros

2 personen

🕒 10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 250 ml water
- 🍷 2 el suiker
- 🍷 snuf zout
- 🍷 2 el olie (voor in het beslag)
- 🍷 125 g bloem
- 🍷 zonnebloemolie (om in te frituren)
- voor de (kaneel)suiker**
- 🍷 5 el poedersuiker (+ water)
- 🍷 6 el suiker (+ kleurstoffen)
- 🍷 1 tl kaneel (optioneel)

MATERIAAL: siliconen spatel, vergiet, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met het water, suiker, zout en olie aan de kook.
2. Zodra het kookt, moet de suiker en zout opgelost zijn.
3. Haal de pan van het vuur en gooi in een keer al het bloem erbij.
4. Meng tot een mooi beslag (let op: het is plakkerig!).
5. Gebruik een siliconen spatel om het deeg door te roeren.
6. Laat het deeg even afkoelen.
7. Terwijl het deeg afkoelt, kun je de gekleurde (kaneel)suiker maken.
8. Schep 1 eetlepel suiker (en eventueel een snufje kaneel) met een mespuntje kleurstof in een afsluitbaar potje en schud tot de suiker egaal gekleurd is.
9. Herhaal dit met alle kleuren van de regenboog, dus paars, blauw, groen, geel, oranje en rood.
10. *Je kunt oranje, groen en paars mengen van geel, blauw en rood.*
11. Maak ook alvast het glazuur; meng de poedersuiker met water tot het een mooi glazuur is.
12. Verhit de olie in een frituse of wokpan tot 185°C.
13. Verhit de pan eerst op hoog vuur en draai deze daarna naar middelhoog vuur.
14. Schep het deeg in een spuitzak met stervormig spuitmondje.
15. Spuit reepjes deeg in de olie.
16. Frituur de churros tot ze goudbruin zijn.
17. Laat de churros na het frituren uitlekken in een vergiet, eventueel met een vel keukenpapier erin.
18. Versier de churros door ze te bestrijken met glazuur en daarna te bestrooien met regenboog (kaneel)suiker.
19. Ga je voor authentieke churros, gebruik dan geen glazuur, maar rol de churros door kaneelsuiker als ze gefrituurd zijn.
20. ¡Buen provecho!



Recept: vegarecepten.com