

Čurros ar NUTELLA®

Grūta

30 min



SASTĀVDAĻAS

10 līdz 12 personām

150 g miltu

125 ml piena

125 ml minerālūdens

Šķipsna sāls

1 olas baltums

Olīveļļa cepšanai

15 g NUTELLA® vienai porcijai



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

- 1 | Izsijāriet miltus ar sietiņu.
- 2 | Katlīnā pievienojiet ūdeni, pienu un šķipsnu sāls un uz vidējas uguns uzvāriet.
- 3 | Pievienojiet katliņa miltus un nepārtraukti maisiet 2 minūtes. Turpiniet vārīt uz vidējas uguns.
- 4 | Noņemiet katliņu no uguns.
- 5 | Pārlieciet mīklu bļodā. Pievienojiet saputotu olu baltumu un samaisiet ar lāpstiņu vai rokām, līdz veidojas viendabīga masa.
- 6 | Ļaujiet mīklai atpūsties 10 minūtes.
- 7 | Ja nav pieejams čurro formas veidotājs, ievietojiet mīklu maisiņā ar zvaigznes uzgali.
- 8 | Katlīnā uzkarsējiet pietiekami daudz eļļas līdz 180°C. Tā tiks izmantota čurros cepšanai.
- 9 | Kad eļļa ir uzkarsusi līdz 180°C, pamazām iespiediet čurros mīklu. Tiem vienmēr jābūt pārklātiem ar eļļu. Cepiet 3 minūtes vai līdz tie iegūst zeltaini brūnu krāsu.
- 10 | Izņemiet no eļļas un lieciet uz virtuves papīra (salvetes).
- 11 | Dekorējiet ar NUTELLA®.