KIKKOMAN

Churrosy z sosem czekoladowym

Czas ogółem **30 min** **15 min** Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.452 kJ / 588 kcal

Tłuszcz: **28,7 g** Białko: **8,3 g**
Węglowodany: **74,6 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Churrosy

250 ml	wody
25 g	masła
125 g	cukru
1,5 łyżeczka	mielonego cynamonu
1 łyżeczka	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
175 g	zwykłej mąki
1	jajko
	olej do smażenia

Sos czekoladowy

25 g	masła
50 ml	śmietanki kremówki 36%
75 g	gorzkiej czekolady
10 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj churrosy. Na patelnię do smażenia sauté wlej wodę. Dodaj masło, 25 g cukru, ½ łyżeczki cynamonu i sos sojowy Kikkoman. Podgrzewaj, aż masło się roztopi, a woda zagotuje. Dodaj mąkę i podgrzewaj przez około 2-3 minuty, delikatnie mieszając. Zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia na kilka minut. Dodaj jajko i mieszaj, aż połączy się z resztą składników. Napełnij ciastem szprycę cukierniczą z końcówką w kształcie gwiazdki.

Krok 2

Rozgrzej olej do 170°C w dużym rondlu lub frytkownicy. Wyciśnij paski ciasta o długości 5-6 cm. Smaż około 3-4 minuty, aż nabiorą złocistego koloru i staną się chrupiące.

Krok 3

Wymieszaj 1 łyżeczkę cynamonu i 100 g cukru. Oprósz gorące churrosy.

Krok 4

Przygotuj sos. Do małego rondelka dodaj masło, śmietankę kremówkę i posiekaną czekoladę. Podgrzewaj na małym ogniu, aż czekolada się roztopi i rozpuści w śmietance. Dopraw sosem sojowym Kikkoman. Podawaj z churrososami.