Churros

Ingrediënten

700 ml Water
0.5 tl (theelepels) Zout
350 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1250 ml Zonnebloemolie
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Pan
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Friteuse (of diepe pan)
Houten lepel
Schuimspaan

1. Voorbereiden

Doe het **water (700 ml)** met het **zout (0,5 tl)** in een pan. Breng dit aan de kook. Meng de **bloem (350 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** en voeg dit toe. Roer tot er een stevig deeg ontstaat.

Roer het deeg door tot het deeg niet langer aan de bodem van de pan plakt. Wanneer het deeg niet mooi glad is kan het nog even gemixt worden met de mixer. Zo ontstaat er ook een mooi glad deeg.

Laat het deeg afkoelen.

2. Bak je churros en decoreer

Verwarm de **olie (1250 ml)** tot 180°C.

Doe het deeg in de spuitzak met het kartel spuitmondje. Spuit de churros direct in de pan. Doe dit door stukken van ongeveer 10 centimeter te spuiten en deze met een schaar af te knippen.

Frituur de churros ongeveer 7 tot 10 minuten. Verwijder de churros uit het vet. Laat de churros uitlekken op een stukje keukenrol.

Verwarm de **chocolade glazuur (1 zakje)** 10 minuten in heet water en kneed het goed door. Knip een hoekje af en doe de glazuur in een klein kommetje wat hoog en smal is. Doop de churros in de chocolade en versier ze met de **regenboogstrooisels**. Laat de chocolade opstijven. Klaar om te serveren!

> ### Olie verhitten
> Wanneer je de olie verhit tot 180°, zal deze ietsje afkoelen zodra je er deeg aan toevoegt. De churros schroeien net snel genoeg dicht.