KIKKOMAN

Churros med chokladsås

Total tid **30 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.452 kJ / 588 kcal

Fett: **28,7 g** Protein: **8,3 g**
Kolhydrater: **74,6 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Churros:

250 ml	vatten
25 g	smör
125 g	socker
1,5 tsk	malen kanel
1 tsk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
175 g	vetemjöl
1	ägg
	Frityrolja

Chokladsås:

25 g	smör
50 ml	vispgrädde
75 g	mörk choklad
10 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För att göra Churros-smeten: tillsätt vatten, smör, 25 g socker, 0,5 tsk kanel och sojasås i en sautépanna. Värm tills smöret smält och vattnet kokar. Tillsätt mjöl och rör om under försiktig uppvärmning i 2-3 minuter. Ta av från värmen och låt svalna i några minuter. Rör ner ägget tills det är helt absorberat i degen. Fyll en spritspåse med degen med ett stjärnformat munstycke.

Steg 2

Hetta upp oljan till 170 grader i en stor kastrull eller fritös. Spritsa ut 5-6 cm långa degstrimlor. Fritera i cirka 3-4 minuter, tills de är lätt gyllene och krispiga.

Steg 3

Blanda 1 tsk kanel och 100 g socker. Strö sockerblandningen över de varma Churrosen.

Steg 4

Till såsen: Tillsätt smör, grädde och hackad choklad i en liten kastrull. Värm försiktigt tills chokladen smält och lösts upp i grädden. Smaksätt med sojasås och servera med dina Churros.