



Churros con fior di sale e caramello

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4

Churros

150 ml di acqua
150 ml di latte
125 g di burro
½ CT di sale
1 CT di zucchero
180 g di farina
5 uova
zucchero

Portare a ebollizione acqua, latte, burro, sale e zucchero. Aggiungere la farina a cascata e mescolare a fuoco moderato finché l'impasto non si stacca dalla parete della pentola. Dorare il composto in modo uniforme. Sul fondo della pentola deve formarsi una patina bianca. Versare l'impasto in una scodella per impastare. Lasciar raffreddare leggermente il composto e incorporare a poco a poco le uova. Lavorare l'impasto fino a ottenere una consistenza morbida. Versare l'impasto in un sac à poche con beccuccio a stella.

Riscaldare l'olio nel wok a livello 8. Versare circa 8 cm di impasto nell'olio bollente. Se necessario tagliare l'impasto all'estremità con delle forbici. Friggere per circa 5 minuti fino alla doratura. Scolare i churros e rotolarli nello zucchero.

Caramello

100 g di zucchero
250 ml di panna
4 tuorli d'uovo
60 g di burro, salato
fior di sale





Cuocere lo zucchero in una padella fino a ottenere un caramello denso, sfumare con la panna e portare brevemente a ebollizione. Versare i tuorli d'uovo in una ciotola e aggiungere il caramello mescolando continuamente. Versare il composto nuovamente nella padella e far addensare. Togliere la padella dal fuoco e incorporare subito il burro salato. Al termine aggiungere un pizzico di fior di sale. Servire la salsa al caramello con i churros.

Accessori

Wok

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

