



# Чуррос с солью сорта Fleur de Sel и карамелью

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 1 Hrs  
Время 20 Mins  
приготовления  
Порции 4

## Чуррос

150 мл воды  
150 мл молока  
125 г сливочного масла  
½ ч. л. соли  
1 ч. л. сахара  
180 г муки  
5 яйца  
Сахар

Довести до кипения воду, молоко, масло, соль и сахар. Засыпать муку и мешать на умеренном огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенки сковороды. Равномерно подрумянить массу. На дне кастрюли должна образоваться белая пленка. Переложить массу во вращающуюся чашу. Дать массе немного остыть, после чего постепенно вмешать яйца. Мешать полученное тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным. Переложить тесто в шприцевальный мешок с насадкой, имеющей отверстие в форме звездочки.

Нагреть масло в сковороде-вок на ступени 8. В горячее масло выдавить тесто полосками примерно 8 см по длине. При необходимости отрезать полоски теста ножницами. Обжаривать в масле примерно 5 минут до золотистого цвета. После приготовления дать стечь маслу, после чего обваливать чуррос в сахаре.

## Карамель

100 г сахара  
250 мл сливок  
4 желток  
60 г сливочного масла, соленого  
соли сорта Fleur de Sel





Карамелизовать сахар на сковороде до насыщенного коричневого цвета, влить сливки и дать немного покипеть. Влить желток в миску и, непрерывно мешая, добавить карамель. Перелить массу обратно в сковороду и дать загустеть. Снять сковороду с плиты и сразу же вмешать соленое масло. В конце добавить щепотку соли сорта Fleur de Sel. Подавать карамельный соус вместе с чуррос.

## Аксессуары

---

Сковорода-вок

## Дополнительная информация

---

Составлен

11.12.2019

