



## Churnnos

- 50 g voita
- 2 dl vettä
- ripaus suolaa
- 1 tl vaniljajauhetta
- 3 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

**Pinnalle: ruokosokeria**

*Churrostaikina valmistetaan vastaavalla tavalla kuin tuulihattujen taikina. Laita voi ja vesi kulhoon vesihauteeseen. Lisää vaniljajauhe sekä ripaus suolaa. Sekoita ja anna nesteen kuumentua.*

*Kun neste on kuumaa, ota kulho pois vesihauteesta ja lisää kerralla jauhot, joihin olet sekoittanut leivinjauheen. Sekoita, kunnes muodostuu sitkeä pallo.*

*Kuumenna pienessä syvässä wokissa 1 litra ruokaöljyä kiehuvan kuumaksi. Laita taikina tähtityllaiseen pursottimeen ja pursota n. 10 cm pituisia churroja kuumaan öljyyn. Katkaise taikina saksilla. Paista churrot kauniin ruskeiksi ja kypsiksi. Tämä vie noin parin kolmen minuutin ajan.*

*Sokeroi valmiit churrot ruokosokerilla. Tarjoile lämpiminä.*