

Churros med sjokoladesaus

total tid **30 min.** 15 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.452 kJ / 588 kcal

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

INGREDIENSER

4 porsjoner

Churros:

2,5 dl vann

Churros:

250 dl water

25 g smør

125 g sukker

1,5 ts malt kanel

1 ts [Kikkoman Naturlig](#)

[Brygget Soyasaus](#)

175 g hvetemel

1 egg

Frityrolje

Sjokoladesaus:

25 g smør

0,5 dl kremfløte

50 dl double cream

75 g mørk sjokolade

10 dl [Kikkoman Naturlig](#)

[Brygget Soyasaus](#)

0,1 dl [Kikkoman Naturlig](#)

[Brygget Soyasaus](#)

TILBEREDNING

Steg 1

For å lage churros-deigen: tilsett vann, smør, 25 g sukker, 0,5 ts kanel og soyasaus i en sautépanne. Varm opp til smøret er smeltet og vannet koker. Tilsett mel og rør under forsiktig oppvarming i 2-3 minutter. Fjern fra varmen og la den avkjøles i noen minutter. Rør inn egget til det er helt absorbert i deigen. Fyll deigen i sprøytepose med en stjerneformet dyse.

Steg 2

Varm oljen til 170 grader i en stor kjele eller frityrkoker. Rull ut 5-6 cm lange deigstrimler. Stek i 3-4 minutter til de er lett gylne og sprø.

Steg 3

Bland 1 ts kanel og 100 g sukker. Dryss de varme churrosene med sukkerblandingen.

Steg 4

Tilsett smør, fløte og hakket sjokolade til sausen i en liten kjele. Varm forsiktig til sjokoladen er smeltet og blandet sammen i kremen. Smak til med [Kikkoman Soyasaus](#) og server med churros.