



Churros

Voorbeeldfoto:



Dit heb je nodig:

- 170 ml water (= 170 g water), 70 g boter, 20 g bruine suiker, 20 g witte suiker, snuifje zout, 100 g bloem, 2 eieren, zakje vanillesuiker, kaneel
- kookpot, weegschaal, 2 maatbekers, 3 potjes, tas, houten lepel, vork, koffielepel, glazen kom, lepel, vork, spuitzak, bakpapier, bord, doosje met suiker-kaneel mengeling, onderlegger, schaar, ovenwant



Werkplan:

Stap 1: Vraag aan de meester of juf om de oven voor te verwarmen op 240 graden.

Stap 2 : Eerst alles afwegen!

Zet de maatbeker op de weegschaal en **zet** de weegschaal aan. **Controleer** dat de weegschaal op 0 en op g (gram) staat. **Giet** er 170 ml (dus 170 g) water in.

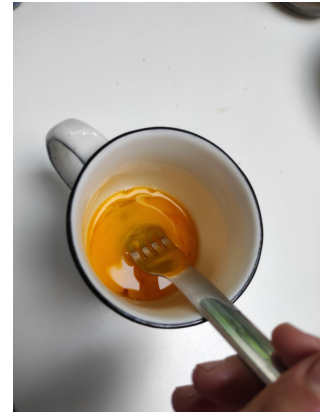


Neem een potje en **weeg** 70 g boter af. **Zorg** ervoor dat de weegschaal steeds op 0 staat wanneer het lege potje erop staat.

Neem een ander potje en **weeg** 100 g bloem af.

Neem een derde potje en **weeg** nu 20 g bruine en 20 g witte suiker af.

Breek de 2 eieren in een tas en **klop** ze los met een vork.



Stap 3: Zet de kookpot op het vuur. Zet het vuur op stand 7. Als het licht 'borrelt', leg je de boter er heel voorzichtig in met een lepel. Niet spatten! Gevaarlijk om je te verbranden! **Zorg** ervoor dat het niet kookt! **Smelt** de boter in het hete water. **Doe** er dan de suiker en een snuifje zout bij. **Roer** zachtjes om, zonder te spatten. Zet het vuur nu op stand 3.



Stap 4: Doe de bloem erbij en roer goed. Blijf roeren tot het deeg gaar wordt en loslaat van de bodem.

Haal indien nodig de pot van het vuur en zet deze op een onderlegger. Je moet nu een soort deeg hebben.



Stap 5: Doe het deeg in de glazen kom. Doe er een koffielepel kaneel, het zakje vanillesuiker en het eiermengsel bij. Roer weer goed om. Gebruik hiervoor een vork.



Stap 6: Knip de spuitzak op maat. Lees daarvoor deze tip:

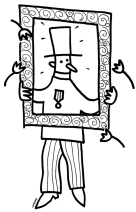
Als je de spuitzak bekijkt, zie je bij (bijna) elke spuitzak een 'lasnaad', daar waar de zak aan elkaar gesmolten is. Zet je spuitmond op de plat liggende spuitzak. Verschuif de spuitmond erover tot het breedste deel van de spuitmond precies tussen lasnaad en de andere zijde past. Op deze lijn knip je de spuitzak af.

Vraag hulp als je dit nog nooit hebt gedaan. **Doe** het beslag met de houten lepel in de spuitzak. **Draai** de zak aan. **Leg** een stuk bakpapier op de bakplaat. **Spuut** reepjes van ongeveer 10 cm. **Gebruik** hiervoor 2 handen; 1 aan de spuitmond, 1 om zacht te knijpen. **Draai** na elke reep de zak aan.



Stap 7: Vraag aan de meester of juf om dit gedurende 15 minuten in de oven te zetten. **Zet** de timer op en **doe** ondertussen de opruim en afwas.

Stap 7: Haal de churros uit de oven en zet op een onderlegger. Strooi er dadelijk wat van de suiker-kaneel mengeling over. **Leg** ze op een bord om af te koelen. Smakelijk!



Nog even dit:

Churros is een snack gemaakt van gefrituurd tarwedeeg, dat oorspronkelijk uit Spanje komt.

Ze zijn ook populair in vele zuidelijke landen. Er zijn twee soorten churros in Spanje. De ene is dun (en soms geknoopt) en de andere is lang en dik (porra). Churros worden meestal gedoopt in warme, gesmolten chocolade.