

צ'ורוס



## רכיבים

- 3/4 4/3 כוסות מים
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- טיפה שמן קנולה לטיגון

## הכנה

1. מרתיחים בסיר מים, סוכר מלח ותמצית וניל. מוסיפים קמח תופח ומערבבים בכף עץ, עד שהתערובת נפרדת מדפנות הסיר.
2. מורידים מהאש ומחכים שיתקרר מעט. מעבירים לקערת המיקסר עם זו ליישה, מערבבים ומוסיפים את הביצים בהדרגה.
3. מעבירים את התערובת לשק זילוף.
4. מזליפים את הבצק דרך צנתר משונן על גבי מגש עם נייר אפייה, בשורות ארוכות. מקפיאים.
5. לאחר שהתערובת מתגבשת במקפוא, מסמנים בעזרת סכין חריצים לאורך השורות, כל 5 ס"מ. שוברים או חותכים את המקלות לפי הסימון.
6. מטגנים בשמן רותח עד להזהבה ומגישים.
7. מומלץ להגיש עם רוטב שוקולד.

60 דקות

12 servings 12