

Uunichurrot

Koosta riippuen 12-15 kpl

Aineet:

2,25 dl vettä

75 g voita

2 rkl fariinisokeria

0.5 tl suolaa

2.25 dl (= 140 g) vehnäjauhoja

2 kananmunaa

Lisäksi:

100 g sulatettua voita

sokeria

(kanelia)

Ohje:

Mittaa vesi, kuutioitu voi, fariinisokeri ja suola kattilaan. Kuumenna, kunnes voi on kokonaan sulanut. Kiehauta seos. Nosta kattila pois levyltä ja lisää joukkoon heti vehnäjauhot ja vaniljajauhe. Vatkaa kunnolla puulastalla tai isolla lusikalla sekaisin, kunnes taikinasta muodostuu pallo ja taikinapallo irtaantuu kattilan reunoilta ja pohjalta. Jos taikina sen sijaan on kovin löysää, nosta kattila takaisin levyille ja kuumenna seosta noin 1 minuuttia koko ajan kunnolla sekoitellen.

Lisää munat yksitellen ja vatkaa voimakkaasti puulastalla, kunnes munat ovat hyvin sekoittuneet joukkoon ja taikina paksenee. Aluksi voi näyttää siltä, etteivät munat sekoitu muuhun taikinaan, mutta jatka vain sekoittamista, niin pian taikina muodostuu.

Lusikoi taikina pursotuspussiin, jossa on tähtipäinen tyllä. Pursota leivinpaperin päälle uunipellille haluamasi kokoisia pötköjä.

Paista churroja 200 asteessa uunin keskitasolla 25-30 minuuttia. Käänä churrojen pohjapuoli ylöspäin paiston loppupuolella, kun churrot alkavat saamaan väriä pintaansa ja ovat pullistuneita. Jatka paistamista vielä niin kauan, kunnes churrot ovat saaneet kauttaaltaan kauniin värin pintaansa.

Voitele churrot heti uunista ottamisen jälkeen sulatetulla voilla kauttaaltaan. Kierittele voidellut churrot vielä hienossa sokerissa tai kaneli-sokeriseoksessa.

Vinkit:

* Taikinasta pitäisi muodostua pallo sen jälkeen, kun vehnäjauhot on lisätty vesi-voi -seokseen. Jos taikina on löysää tässä vaiheessa siitä huolimatta, että olet nostanut kattilan takaisin levyille ja sekoitellut seosta minuutin tee näin: lisää joukkoon 0.25 dl vehnäjauhoja ja pidä vielä levyllä yksi minuutti. Nyt taikinasta pitäisi muodostua kiinteä pallo. Nosta kattila pois levyltä ja jäähdytä pari minuuttia ennen kuin lisäät joukkoon munat.



Uunichurrot

Koosta riippuen 12-15 kpl

Aineet:

2,25 dl vettä

75 g voita

2 rkl fariinisokeria

0.5 tl suolaa

2.25 dl (= 140 g) vehnäjauhoja

2 kananmunaa

Lisäksi:

100 g sulatettua voita

sokeria

(kanelia)

Ohje:

Mittaa vesi, kuutioitu voi, fariinisokeri ja suola kattilaan. Kuumenna, kunnes voi on kokonaan sulanut. Kiehauta seos. Nosta kattila pois levyltä ja lisää joukkoon heti vehnäjauhot ja vaniljajauhe. Vatkaa kunnolla puulastalla tai isolla lusikalla sekaisin, kunnes taikinasta muodostuu pallo ja taikinapallo irtaantuu kattilan reunoilta ja pohjalta. Jos taikina sen sijaan on kovin löysää, nosta kattila takaisin levyille ja kuumenna seosta noin 1 minuuttia koko ajan kunnolla sekoitellen.

Lisää munat yksitellen ja vatkaa voimakkaasti puulastalla, kunnes munat ovat hyvin sekoittuneet joukkoon ja taikina paksenee. Aluksi voi näyttää siltä, etteivät munat sekoitu muuhun taikinaan, mutta jatka vain sekoittamista, niin pian taikina muodostuu.

Lusikoi taikina pursotuspussiin, jossa on tähtipäinen tyllä. Pursota leivinpaperin päälle uunipellille haluamasi kokoisia pötköjä.

Paista churroja 200 asteessa uunin keskitasolla 25-30 minuuttia. Käännä churrojen pohjapuoli ylöspäin paiston loppupuolella, kun churrot alkavat saamaan väriä pintaansa ja ovat pullistuneita. Jatka paistamista vielä niin kauan, kunnes churrot ovat saaneet kauttaaltaan kauniin värin pintaansa.

Voitele churrot heti uunista ottamisen jälkeen sulatetulla voilla kauttaaltaan. Kierittele voidellut churrot vielä hienossa sokerissa tai kaneli-sokeriseoksessa.

Vinkit:

* Taikinasta pitäisi muodostua pallo sen jälkeen, kun vehnäjauhot on lisätty vesi-voi -seokseen. Jos taikina on löysää tässä vaiheessa siitä huolimatta, että olet nostanut kattilan takaisin levyille ja sekoitellut seosta minuutin tee näin: lisää joukkoon 0.25 dl vehnäjauhoja ja pidä vielä levyllä yksi minuutti. Nyt taikinasta pitäisi muodostua kiinteä pallo. Nosta kattila pois levyltä ja jäähdytä pari minuuttia ennen kuin lisäät joukkoon munat.

