

## Churros csokiszósszal

### Hozzávalók:

2,5 dl víz  
4,5 dkg cukor  
9 dkg vaj  
1 csipet só  
15 dkg finomliszt  
2 db tojás  
a forgatáshoz:  
10 dkg kristálycukor  
2 teáskanál fahéj  
a sütéshez:  
4 dl napraforgó olaj  
a csokiszószhoz:  
13 dkg étcsokoládé  
2 evőkanál vaj  
125 ml habtejszín



### Elkészítés:

A vizet, cukrot és a vaját gyakori kevergetéssel felforraltatjuk. Mikor forni kezd, takarékra vesszük, és hozzáadjuk a lisztet, amit aztán intenzív keveréssel eldolgozunk, amíg egy gombóccá összeállva elválik az edény falától. Az edényt lehúzzuk a tűzről, és a tésztát hagyjuk egy pár percet hűlni, majd hozzádolgozzuk a két tojást. Az egyneművé elkevert tésztát csillagcsövű habzsákba töltjük. Olajat forrosítunk, és 10-12 cm hosszú tészta rudakat nyomunk bele a habzsákból. Mikor a rudacsókák alja aranybarnára sült, megfordítjuk őket, és a másik oldalukat is készre sütjük. A kristálycukrot a fahéjjal összekeverjük, és meghempergetjük benne a churros fánkokat, amiket a csokiszószba mártogatva fogyasztunk el. A csokiszószhoz a vaját, csokoládét és a habtejszínt lábasba öntjük, egyneműre kikeverjük, esetleg ízesítjük egy kevés narancslével, vagy reszelt narancshéjjal.