

צ'ורוס טבעוני/דניאל וגנר

כ-20 יחידות

חומרים :

240 גרם חלב צמחי
20 גרם חמאה טבעונית (או שמן)
קורט מלח
כף סוכר
כפית אבקת אפייה
140 גרם t550 קמח רב תכליתי של קמח הארץ
1 ליטר שמן לטיגון
סוכר וקינמון לציפוי

גנאש לטבילה:

100 גרם שוקולד מריר
100 גרם שמנת מתוקה טבעונית / קרם קוקוס

אופן ההכנה:

1. מחממים ליטר שמן בסיר קטן ל 170 מעלות (מומלץ מאוד לוודא עם מדחום)
2. בסיר קטן מביאים חלב וחמאה לרתיחה
3. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד
4. מחכים כמה דקות שהבצק יתקרר מעט ובנתיים מוודאים שהשמן על 170 מעלות
5. לוקחים שקית זילוף חזקה ומכניסים לתוכה צנתר כוכב גדול
6. מזלפים לתוך השמן את הבצק וגוזרים באורך שרוצים
7. מטגנים כמה דקות עד להזהבה ומוציאים לנייר סופג
8. מצפים בסוכר והקינמון. מגישים חם (אפשר לחמם בתנור כמה דקות לפני ההגשה והצ'ורוס חוזרים להיות קריספיים)
לגנאש: מחממים במיקרו שוקולד ושמנת ומערבבים עם מטרפה