



**Churros**  
Churros/Spaanse "oliebol"  
15-20 stuks

160 ml melk, 160 ml water, 50 gr suiker, 50 gr boter, 1/4tl zout, 200 gr bloem, 2 eieren

Voor het churros beslag of deeg doe je de melk en het water met de suiker, boter en het zout in een pan en breng je dit aan de kook. Haal de pan van het vuur als het mengsel kookt en voeg in één keer alle bloem toe. Roer goed door tot je een stevige bal deeg hebt. Laat het deeg ongeveer 10 minuten afkoelen.

Roer daarna de eieren één voor één door het deeg tot al het ei helemaal opgenomen is. Doe het deeg in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Verhit de olie op 180 graden/goed heet. Spuit slierten van het deeg boven de hete olie of snijd deze om de 10-14 centimeter af. Bak de churros in 3 tot 6 minuten goudbruin en gaar. Even laten uitlekken op keuken papier en klaar!

