Churros (stekt i airfryer)



Ingredienser

♥ 2 dl vann
♥ 75 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 2 egg (store)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts kanel

Servering (valgfritt):
♥ 1 glass Nutella (350 g)

Fremgangsmåte

Vannbakkelsstenger:
Ha vann, smør og sukker i en middels stor kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet, slik at smøret smelter.

Ta kjelen av platen og tilsett alt melet på en gang. Bruk en tresleiv og rør kraftig slik at melet fordeler seg raskt. Sett kjelen tilbake på platen en kort stund mens du rører kraftig hele tiden, til du ser at deigen lett slipper kjelen. Ta da kjelen igjen fra platen. Avkjøl deigen i 4 minutter.

Finn imens frem en elektrisk håndmikser. Gjør også klart et brett som passer i kjøleskapet. Dekk det med en silikonmatte (eller bruk bakepapir) og spray godt med

formspray eller olje.

Ha eggene og vaniljeekstrakt i kjelen og visp dette inn i deigen med håndmikseren. Fortsett å mikse helt til deigen blir glatt, klumpfri og tykk - nesten som en fast og litt seig potetstappe. 😃

Ha deigen i en sprøytepose (se tips) og sprøyt ut ca. 10 cm lange stenger på silikonmatten. Bruk en saks (lett sprayet med formfett) for å klippe stengene fra sprøyteposen. Sett brettet i kjøleskapet i ca. 1 time (se tips).

Steking i airfryer:
Stek Churros i airfryeren til de er gylne og sprø på utsiden, men fortsatt luftige og myke inni.

Jeg synes passe steketid er 10 minutter ved 170°C, men dette kan du tilpasse selv (merk at airfryeren skal forvarmes i noen minutter som beskrevet i instruksjonsheftet).

Jeg valgte å ikke steke flere enn 5-6 stk om gangen. (Det bør være litt avstand mellom kakene fordi de eser noe ut under stekingen, men det kan godt hende at det går an å steke flere om gangen hvis du legger kakene i to etasjer.) La de øvrige stengene ligge i kjøleskapet imens.

Spray underlaget lett med formfett. Også overflaten på kakene kan eventuelt sprayes helt lett med olje, men det er ikke nødvendig.

Ikke åpne airfryeren underveis i steketiden (se tips).

Servering:
Rett etter at kakene er ferdigstekte, drysses de med melis eller vendes i kanelsukker.

Det er populært å dyppe Churros i sjokoladesaus. En superenkel og digg vri er å bruke Nutella.

Varm Nutella kort i airfryeren, for å få den flytende og glatt.

Tips

♥ Merk at deigen skal være nokså fast. Dette for at den skal holde fasongen fint under stekingen. Du trenger derfor en sprøytepose som er nokså kraftig og sterk, så du kan klemme uten at posen sprekker. Sett eventuelt 2-3 sprøyteposer inni hverandre for å forsterke dem.

♥ Avkjølingen av de sprøytede kakene i kjøleskapet i 1 time gjør også at kakene holder fasongen bedre under stekingen, men ikke la dem stå i kjøleskapet mye lenger enn det, for da kan de bli tørre.

♥ Jeg bruker sprøytetippen Wilton 1M for å få det fine, karakteristiske stripemønsteret på kakene.

♥ Ikke åpne airfryeren før steketiden er over. Disse kakene skal altså ikke ristes underveis i steketiden slik som når man for eksempel lager pommes frites i en airfryer. Vannbakkels kan nemlig klappe sammen hvis de blir eksponert for kald luft før de er ferdigstekt (samme gjelder når man steker vannbakkels i stekeovn).

♥ Churros er best å nyte samme dag de er laget!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/churros-stekt-i-airfryer