

## ÉDES CHURROS EBÉD - AVIKO FOOD SERVICE



### Hozzávalók

- 1 kg Aviko Churros (5-6 darab / adag)
- porcukor
- 1 konzerv dulce de leche (karamellizált tejszín)
- 1/2 tábla jó minőségű étcsokoládé
- 150 g vaj
- 150 ml tejszín
- 30 ml balzsamecet

### Édes churros ebéd - Aviko Food Service

Édes churros ebéd - Aviko Food Service Elkészítés A Churros tökéletesen kiegészítheti a megszokott ebédmenüt. Tálaljuk ezt a hagyományos hasáburgonya helyett burger és üdítő mellé. Olvasszuk fel a csokoládét egy serpenyőben (gőz felett). Adjuk hozzá a vaját, tejszínt és balzsamecetet, ezeket finoman keverjük el benne. Melegítsük fel a karamellizált tejszínt (tegyük a konzervet közvetlenül forró vízbe, amíg a massa folyékonyá válik). A csomagolásnak megfelelően készítjük el a churrost. Itassuk le egy papírtörkövel. Rendezzük el a churrost adagonként a tányérokra és szórjuk meg porcukorral. A két öntetet tálaljuk mellé kis tálkákban. Elkészítési tipp A dulce de leche (karamellizált tejszín) helyett használhatunk karamellöntetet vagy kaymakot is.

### Elkészítés

A Churros tökéletesen kiegészítheti a megszokott ebédmenüt. Tálaljuk ezt a hagyományos hasáburgonya helyett burger és üdítő mellé. Olvasszuk fel a csokoládét egy serpenyőben (gőz felett). Adjuk hozzá a vaját, tejszínt és balzsamecetet, ezeket finoman keverjük el benne. Melegítsük fel a karamellizált tejszínt (tegyük a konzervet közvetlenül forró vízbe, amíg a massa folyékonyá válik). A csomagolásnak megfelelően készítjük el a churrost. Itassuk le egy papírtörkövel. Rendezzük el a churrost adagonként a tányérokra és szórjuk meg porcukorral. A két öntetet tálaljuk mellé kis tálkákban.

### Elkészítési tipp

A dulce de leche (karamellizált tejszín) helyett használhatunk karamellöntetet vagy kaymakot is.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**