סדנה־לי

מתכון להכנת צ׳ורוס פריכים עם סוכר וקינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 מקלות באורך 8–10 ס״מ	**25 דקות**	**25 דקות**	**שעה**

ציוד: סיר קטן לבצק, כף חזקה, שקית זילוף עמידה וצנתר כוכב רחב, סיר טיגון, מדחום ומלקחיים.

מצרכים

לבצק

- ☐ 250 מ״ל מים
- ☐ 20 גרם שמן ניטרלי
- ☐ 10 גרם סוכר
- ☐ 2 גרם מלח
- ☐ 150 גרם קמח לבן

לטיגון ולציפוי

- ☐ כ־1 ליטר שמן לטיגון עמוק בסיר מתאים
- ☐ 80 גרם סוכר
- ☐ 1 כפית קינמון

לרוטב

- ☐ 100 גרם שוקולד מריר פרווה
- ☐ 80 מ״ל משקה צמחי לא ממותק

מידע על רכיבים: מכיל חיטה. השוקולד והמשקה עשויים להכיל סויה, אגוזים או אלרגנים נוספים לפי התווית. בודקים התאמה לפרווה ולטבעוני.

אופן ההכנה

1. **מכינים ציוד**. מתקינים צנתר כוכב רחב בשקית עמידה, עם פתח שנותן מקל בקוטר כ־1 ס״מ. מכינים נייר אפייה ומשטח יציב. לא משתמשים בשקית דקה שעלולה להיקרע מלחץ.

2. **מבשלים בצק**. מרתיחים מים, שמן, סוכר ומלח בסיר קטן. מוסיפים את כל הקמח בבת אחת ומערבבים מיד בכף חזקה. מנמיכים ומערבבים כ־1–2 דקות עד שנוצר גוש אחיד שנפרד מדפנות הסיר ואין כיסי קמח.

3. **מצננים מעט וממלאים**. מעבירים לקערה וממתינים כ־5 דקות, עד שהבצק חם אך ניתן לטיפול. דוחסים לשקית במנות קטנות כדי לצמצם כיסי אוויר. אין להוסיף מים קרים כדי להפוך אותו לנוזלי.

4. **מזלפים**. מזלפים על נייר מקלות באורך 8–10 ס״מ ובעובי כ־1 ס״מ, עם חריצים ברורים. חותכים קצה במספריים נקיים. אם קשה מאוד לזלף, בודקים שהצנתר רחב מספיק ולא מפעילים לחץ שעלול לקרוע שקית.

5. **מטגנים ניסיון**. מחממים שמן לעומק 4–5 ס״מ ל־170–175 מעלות, בסיר מלא עד מחציתו לכל היותר. מעבירים מקל אחד בזהירות סמוך לשמן. מטגנים כ־4–5 דקות בסך הכול תוך סיבוב עד להזהבה אחידה.

6. **בודקים ומשלימים**. מצננים מעט וחוצים. המרכז צריך להיות עשוי, בלי בצק רטוב. ממשיכים בסבבים קטנים, לא במקלות עבים יותר. שומרים פנים וידיים הרחק מהשמן ואין להוסיף מים לסיר.

7. **מצפים**. מערבבים סוכר וקינמון בצלחת. מנקזים את הצ׳ורוס על רשת לדקה ומגלגלים כשהם עדיין חמימים. מצפים רק את הכמות שמגישים כדי לשמור על המרקם.

8. **מכינים רוטב**. מחממים משקה צמחי עד שהוא חם, יוצקים על שוקולד קצוץ וממתינים דקה. מערבבים עד חלק. אם סמיך מדי מוסיפים כפית משקה חם בכל פעם. מגישים בקערית לצד הצ׳ורוס.