

## Churros

2 1/4 kop vand  
1 1/2 tsk salt  
4 spsk smør  
2 kopper mel  
3 æg  
Vegetabilsk olie til friturestegning



### Fremgangsmåde

Kom vand, smør og salt i en gryde. Kog det op og kom melet i. Rør godt rundt i det til du har en "bolle". Tag gryden af varmen og lad de køle 15-20 min. Hæld "bollen" i en skål og pisk (elpisk) de 3 æg i. Hæld rigeligt med olie i en gryde eller høj pande. Hæld dejen i en sprøjtepose og tryk dejen ud i lange stykker ca. 15 cm. Lad dem koge i ca. 6 min. Lad dem dryppe af og læg dem på fedtsugende papir.

### Servering

Serveres med sukker, kanelukker eller rørt is.