تشوروز بزبدة الفول السوداني وصوص الكراميل

بواسطة نجلاء الشمري وغفران الرميحي

تشوروز طبق أسباني/لاتيني شهير، يتمتع بثراء طعمه وشعبيته العالمية. لطعم مقرمش من الخارج وطري من الداخل، استخدم زين كانولا قودي بروفشنال. بنقطة احتراق عالية، يساعدك زيت قودي بروفشنال على إضافة لون ذهبي وطعم متوازن. أضف لمسة لاتنية لقائمة طعامك وأجذب شريحة جديدة من محبي الأطباق العالمية.

حصة تقديم 4

المكونات

زبدة	100 غ
ملح	0.1 غ
طحين لجميع الأغراض	150 غ
بيضات مخفوقة قليلاً	3
زيت كانولا قودي بروفشنال للقلي	
مسحوق القرفة	50 غ
سكر ناعم	50 غ
سكر بني معبأ	210 غ
شراب ذرة خفيف	175 غ
ملاعق	55 غ
ملح	0.1 غ
زبدة الفول السوداني	240 غ
حليب مبخر	122.5 غ
فول سوداني مملح اختياري	
رقائق شوكولاتة هيرشي	100 غ
فراولة طازجة	100 غ

تعليمات

- ضع ٢٥٠ مل من الماء والزبدة والملح في قدر ثقيل على نار متوسطة واتركها حتى تغلي. يُسكب الدقيق ويُخفق بملعقة خشبية حتى يمتزج الطحين تمامًا ويشكل العجين كرة.
- يبرد المزيج، ثم يضاف البيض المخفوق قليلاً واحداً تلو الآخر. يخفق جيدا حتى يتجانس.
- ٠ يُمزج الخليط بالملعقة في كيس تشورو ذو فوهة كبيرة مخدد
- ٠ يُسخّن زيت قودي كانولا في مقلاة بعمق ٤-٥ سم حتى يصبح ساخنًا جداً (180 درجة مئوية)
- خفف الحرارة ثم ضع الشرائح بطول ١٠ سم في الزيت مباشرة. اقليها جيدًا لمدة دقيقة، قلبها مرة واحدة حتى تصبح ذهبية اللون.
- تُرفع عن النار وتُصفى على مناديل ورقية وتُرش بالسكر والقرفة بينما لا تزال دافئة
- تقدم مع صلصة الفول السوداني الدافئة.