



ส่วนผสม "ซูโรส"

1. เบียร์ Mexican 1 ถ้วย
2. เนยจืด 3 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ 1/2 ช้อนชา
5. แป้งเอนกประสงค์ 1 ถ้วย
6. ไข่ไก่ 1 ฟอง
7. กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
8. น้ำมันคาโนล่า ตรา เนอเชเรล
9. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย
10. พงซินนามอน 2 ช้อนชา



Churros (ซูโรสหรือปากทองโกสเปน)

วิธีทำ "ซูโรส"

1. ตั้งกระทะ ใช้ไฟปานกลาง ใส่เบียร์ Mexican เนยจืด น้ำตาลทรายแดง และเกลือลงไป ต้มจนเดือด
2. เมื่อเดือด ใส่แป้งเอนกประสงค์ คนให้เข้ากันจนส่วนผสมแป้ง เริ่มเกาะตัวเหนียวขึ้นจนเป็นก้อน (สามารถปั้นเป็นลูกๆ ได้) ให้ปิดไฟ พักไว้ให้คลายความร้อนประมาณ 10 นาที
3. ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง
4. นำส่วนผสมทั้งหมดที่นวดเข้ากันดีแล้ว ใส่ในถุงสำหรับบีบครีม ใช้หัวบีบที่เป็นรูปดาวแดง ใส่ลงไปให้เต็ม
5. เตรียมส่วนผสมสำหรับคลุกตัวซูโรส โดยใส่น้ำตาลทรายแดงและผงซินนามอนในชาม คนให้เข้ากัน
6. ขั้นตอนการทอดซูโรส นำท่อน (หรือกระทะก้นลึก) ตั้งไฟ ใส่น้ำมันคาโนล่า ตรา เนอเชเรล พอกระทะร้อนแล้วให้บีบส่วนผสมซูโรสลงไปน้ำมัน ให้ความยาวตามชอบ ทำเช่นนี้จนหมด
7. ทอดจนเหลือง หรือออกสีน้ำตาลอ่อนๆ ประมาณ 5-6 นาที สุกแล้วตักขึ้นเพื่อสะเด็ดน้ำมัน
8. นำซูโรสที่สะเด็ดน้ำมันแล้ว คลุกเคล้ากับส่วนผสมน้ำตาลซินนามอนให้ทั่วชิ้น
9. ทานกับช็อกโกแลตดิปร้อนๆ



ส่วนผสม "ช็อกโกแลตดิป"

1. เบียร์ 1/4 ถ้วย
2. เตซี่ ช็อกโกแลต คอมพาวด์ หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 85 กรัม
3. ซอส mexican cajeta 1/2 ถ้วย
4. เกลือ 1/4 ช้อนชา



วิธีทำ "ช็อกโกแลตดิป"

เทเบียร์และช็อกโกแลตลงในกระทะใบเล็ก ใช้ไฟปานกลาง คนให้เข้ากัน และจนกว่าช็อกโกแลตจะละลาย เมื่อส่วนผสมเข้ากันแล้ว ปิดไฟ เติมน้ำตาล และซอส mexican cajeta ลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้

