

## שם המתכון: צ'ורוס עם ריבת אגסים

כשרות (חלבי/בשרי/פרווה/לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<b>מזרכים (חמש מנות) :</b>	<b>כלי עבודה דרושים :</b>
<b>לצ'ורוס</b>	2 סירים בינונים (טיגון, בצק צ'ורוס)
1 כוס מים	מיקסר עם וו גיטרה
100 גר' חמאה חתוכה לקוביות קטנות	נייר סופג+מלקחיים
2 כפות סוכר	שק זילוף חד פעמי עם צנתר משונן רחב
רבע כפית מלח	כף עץ
1.5 כוסות קמח (200 גר')	<b>כלי הגשה רצויים:</b>
3 ביצים	צלחת עמוקה
שמן לטיגון עמוק	
<b>לריבת אגסים:</b>	
4 אגסי אנג'ו אדום, חתוכים לקוביות קטנות	
250 גר' סוכר	
כמה טיפות מיץ לימון	
מיץ מתפוז	

אופן ההכנה:

1. מכינים ריבה: בסיר בינוני/קטן מניחים יחד את כל החומרים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה ומוסיפים לבשל עד שהאגסים מתרככים והסירופ מסמיך. מסירים מהאש ושומרים להגשה. ניתן להגיש חם או קר.
2. מכינים צ'ורוס: בסיר בינוני מביאים לרתיחה יחד את המים, הסוכר, המלח והחמאה. מוודאים כי החמאה נמסה ומוסיפים את הקמח בבת אחת. מערבבים בכף עץ את התערובת עוד כדקה בערך על להבה בינונית, עד שהבצק מתנתק מדפנות הסיר.
3. מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר קטן/בינוני.
4. מעבירים את הבצק למיקסר בעל וו גיטרה ומפעילים לקה או שתיים על מנת לצנן מעט את הבצק. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו לבצק. ממתינים שכל ביצה תיטמע בתערובת לפני הוספת הבאה. מעבירים את התערובת לשק זילוף עם צנתר משונן.
5. מזלפים לשמן החם (180 מע') את הבצק. כדאי לחתוך בעזרת מספריים באורך 7-8 ס"מ בערך. מעבירים את הצ'ורוס הזהובים לנייר סופג. אם אוהבים מאד מתוק ניתן לגלגל בסוכר.
6. מגישים את הצ'ורוס עם ריבת האגסים לטבילה וכוס מים קרים ליד.