

# Baked Cinnamon Sugar Churros

## with Salted Caramel Dip

35 Minutes

### Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 30 min. Preheat the oven to 475°F. Gather all required baking tools.

### Bust out

Baking sheet, measuring spoons, slotted spoon, medium pot, large bowl, parchment paper, measuring cups, whisk, large pot

### Ingredients

	4 Person
Pizza Dough	680 g
Cinnamon	2 tsp
White Sugar	400 g
Baking Soda	2 tbsps
Cream	113 ml
Unsalted Butter*	4 tbsps
Salt*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Shape churros

- Add **6 cups water** and **baking soda** to a large pot. Bring to a boil over high heat.
- While **water** comes to a boil, lightly oil a clean work surface.
- Divide **each dough ball** into 4 pieces, then roll **each piece** into a **12-inch-long rope**. Cut **each rope** in half. (**NOTE:** Don't worry if dough ropes shrink when cut into pieces.)



### 3 Make salted caramel dip

- Meanwhile, add **1 cup sugar** and **¼ cup water** to a medium pot over medium heat. Cook, without stirring, until **sugar** completely dissolves and turns an amber colour, 8-12 min. (**NOTE:** The sugar will start to clump at first, but resist the urge to stir it until sugar is dissolved completely) Immediately remove the pot from heat and whisk in **2 tbsps butter** (**NOTE:** Careful when whisking as the mixture will bubble up.)
- Slowly whisk in **cream**, **1 tbsps** at a time, until completely incorporated. Whisk in **½ tsp salt**.
- Pour **salted caramel dip** into a serving dish and set aside to cool to room temperature, 15 min.



### 2 Prep and bake churros

- Line a baking sheet with parchment paper.
- Working in **two batches**, add **half the churro sticks** to the **boiling water** and cook for 30 sec.
- Using a slotted spoon, gently remove **churros**, letting any excess liquid drip off. Place **churros** on the prepared baking sheet, spacing them each around 2 inches apart.
- Bake in the **middle** of the oven until golden brown, 8-10 min.



### 4 Finish and serve

- Melt **2 tbsps butter** in the microwave.
- Remove **churros** from the oven and drizzle with **melted butter**. Toss to coat.
- Combine **remaining sugar** and **cinnamon** in a large bowl, then whisk to combine.
- Place **churros**, one at a time, in **cinnamon sugar mixture**, tossing until coated. Repeat with **remaining churros**. (**NOTE:** Any remaining cinnamon sugar makes a great oatmeal or cookie topping!)
- Transfer **churros** to a serving plate.
- Serve **salted caramel dip** alongside for dipping.

# Churros au sucre à la cannelle cuits au four avec trempette au caramel salé

35 minutes

## D'abord

Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 30 min. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

## Ingrédients

	4 personnes
Pâte à pizza	680 g
Cannelle	2 c. à thé
Sucre	400 g
Bicarbonate de soude	2 c. à soupe
Crème	113 ml
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Former les churros

- Dans une grande casserole, ajouter **6 tasses d'eau** et le **bicarbonate de soude**. Porter à ébullition à feu élevé.
- En attendant que l'eau bouille, huiler légèrement une surface propre.
- Diviser **chaque boule de pâte** en 4 morceaux. Former à partir de **chaque morceau un boudin de 30,5 cm (12 po)**. Couper **chaque boudin** en deux. (**REMARQUE** : Il est normal que la pâte rétrécisse lorsqu'elle est coupée en morceaux.)



## 3 Faire la trempette

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 tasse de sucre** et **¼ tasse d'eau**. Cuire de 8 à 12 min, sans remuer, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve complètement et prenne une couleur ambrée. (**REMARQUE** : Le sucre commencera à s'agglutiner, mais il faut résister à l'envie de le remuer jusqu'à ce qu'il se dissolve complètement.) Retirer immédiatement la casserole du feu et y ajouter en fouettant **2 c. à soupe de beurre** (**REMARQUE** : Faire attention en fouettant, car le mélange bouillonnera.)
- À l'aide du fouet, incorporer lentement la **crème, 1 c. à soupe** à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Ajouter **½ c. à thé de sel**, puis bien mélanger en fouettant.
- Transférer la **trempette au caramel salé** dans un plat de service et laisser refroidir à température ambiante pendant 15 min.



## 2 Préparer et cuire les churros

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- En deux étapes, ajouter la **moitié** des **churros** à l'**eau bouillante** et faire cuire pendant 30 s.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, retirer délicatement les **churros** de l'eau et laisser égoutter l'excédent de liquide. Disposer les **churros** sur la plaque à cuisson préparée, en les espaçant d'environ 5 cm (2 po) les uns des autres.
- Cuire au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **churros** soient dorés.



## 4 Terminer et servir

- Faire fondre **2 c. à soupe de beurre** au micro-ondes.
- Retirer les **churros** du four et arroser d'**un filet de beurre fondu**. Remuer pour enrober.
- Dans un grand bol, combiner le **reste du sucre** et la **cannelle**, puis bien mélanger en fouettant.
- Déposer **un churro** à la fois dans le **mélange de sucre à la cannelle**, puis remuer pour enrober. Répéter avec le **reste des churros**. (**REMARQUE** : Le reste du sucre à la cannelle constitue une excellente garniture pour le gruaou ou les biscuits!)
- Transférer dans une assiette de service.
- Servir la **trempette au caramel salé** en accompagnement.