

רכיבים:

1 כוס מים

½ כפית מלח

100 גרם חמאה, חתוכה לקוביות

1¼ כוסות קמח

3 ביצים

1 כוס סוכר

2 כפיות קינמון

שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מחממים את המים עם המלח והחמאה מעל אש בינונית- גבוהה, בוחשים מדי פעם, עד שהחמאה נמסה. מביאים לרתיחה בלבד, ומסירים מהאש.
2. מוסיפים מייד את הקמח, ומערבבים נמרצות בכף עץ עד שהתערובת נהיית חלקה ונפרדת מדפנות הסיר. מחזירים את הסיר לאש. מערבבים ברציפות את הבצק על אש נמוכה כדקה (כדי לייבש אותו). מסירים מהאש, מעבירים את הבצק לקערה גדולה, ומניחים מעט לצינון.
3. מוסיפים לבצק את הביצים בזו אחר זו (מערבבים היטב בכף עץ לאחר כל ביצה), עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מחממים שמן עמוק לטיגון. ממלאים שקית זילוף (עם פייה משוננת בקוטר $1\frac{1}{2}$ ס"מ) בבצק. מזלפים את הבצק לתוך השמן החם, ברצועות באורך 10-12 ס"מ. חותכים כל רצועה בסכין חלקה, כך שהרצועה נופלת בעדינות לתוך השמן. מעצבים בזריזות עוד כמה רצועות באותה צורה. הופכים אותן לעתים קרובות בזמן הטיגון, עד שהן פריכות וצבען זהוב שחום. מוציאים בעזרת כף מחוררת ומספיגים על נייר.
5. מערבבים בקערה נפרדת את הסוכר והקינמון.
6. ממשיכים לטגן את שאר הצ'רוס באותה צורה, ובעודם חמים מגלגלים אותם בתערובת הסוכר והקינמון, ומגישים מייד.