elGourmet

Churros

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para decorar:

Cobertura de chocolate: 200 g
Mantequilla: 50 g
Frutos secos picados:

Para el chocolate:

Leche: 1 L
Chocolate: 200 g
Fecula De Maiz: 50 g

Para los churros:

Sal: 1 cdita.
Aceite de girasol:
Agua: 1 L
Harina de reposteria: 1 k

Preparación de la Receta

- Para la masa de los churros ponemos a *hervir* el agua con la sal.
- Una vez que haya hervido, agregamos la *harina* de golpe y hacemos un engrudo que cocinaremos durante dos minutos con una espátula o cuchara de madera.
- Luego, retiramos la mezcla de la olla, la colocamos en un bol y amasamos hasta que esté tibia
- Colocamos la preparación en una churrera o en una manga pastelera y vamos haciendo churros que iremos friendo en aceite de girasol o maíz hasta que estén bien dorados.
- Retiramos y colocamos sobre papel absorbente.
- A continuación, derretimos el *chocolate* y la *mantequilla* y bañamos la mitad de nuestros churros con la mezcla

- Espolvoreamos con los frutos secos.

Para terminar

- Preparamos *chocolate* para beber

Para ello

en una cacerola, calentamos la leche, el chocolate de cobertura restante y la f&eacute

- Cula de maíz mezclada con leche fría
- Dejamos *hervir* hasta que espese.
- Cuando esté listo, servimos los churros y los acompañamos con el *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churros-2