Churros con chocolate a la taza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 2 Tazas
Sal: 1 Una pizca
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Leche: 1 Taza
Harina: 1 1/2 Taza

Chocolate a la taza

Leche: 500 cc
Canela: 1 cdita.
Chocolate cobertura: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla la leche junto con el agua, la sal y lleve al fuego.
- Cuando llega al primer hervor incorpore la *harina* previamente tamizada, de una sola vez y trabaje con cuchara de madera hasta que se separe de los bordes de la olla.
- Deje enfriar.

Chocolate a la taza

- Coloque en una olla la leche lleve a punto de hervor, retire del fuego, agregue el **chocolate** previamente picado y mezcle con batidor
- Incorpore la canela y mezcle.

Armado

- Coloque la masa en la churrera.
- Forme los churros sobre una placa aceitada.

- En una sartén con abundante aceite caliente, cocine los churros hasta que tomen coloración dorada.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque el azúcar en una fuente y pase los churros calientes.

Presentación

- Sirva los churros en una fuente y acompañe con el *chocolate* a la taza
- Decore con canela

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/churros-con-chocolate-a-la-taza