Churros con chocolate

Ingredientes

Manteca: 30 g
Sal: Cantidad necesaria
Harina: 250 g
Agua: 300 Ml.

Para la salsa de chocolate y café

Chocolate: 200 g
Cafe soluble: 1 cda.
Crema de leche: 150 g

Preparación de la Receta

Para los churros

- Colocar en una olla 300ml de agua, 30g de *manteca* y 1 pizca de sal
- Llevar a fuego hasta que la *manteca* se funda y comience un leve hervor
- Retirar del fuego y añadir 250g de *harina*
- Integrar
- Llevar nuevamente a fuego por 2 minutos, revolviendo, hasta lograr un bollo que se despegue del fondo.
- Pasar la preparación a una batidora con lira
- Sin dejar de batir incorporar 2 huevos, de a uno por vez.
- Colocar la preparación en una manga con *boquilla* rizada
- Freír los churros en aceite bien caliente y abundante.

Salsa de chocolate y café

- Colocar en una olla 150g de *crema* de leche y llevar a fuego hasta que comience a *hervir*
- Retirar del fuego
- Diluir 1 cda de *café* soluble en la *crema* caliente y verter sobre el **chocolate**.
- Servir en un vaso la salsa de *chocolate* y *café* y acompañar los churros con *crema* pastelera

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