

# Churros Crocantes con Crema de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Agua:** 250 c.c.

**Canela:** 3 cdas

**Crema de leche:** 200 Gramos

**Leche:** 250 c.c.

**Azucar:** 300 grs

**Chocolate Semiamargo:** 200 Gramos

**Harina:** 250 Gramos

**Sal gruesa:** 1 cdta

## Preparación de la Receta

- Llevar agua, sal gruesa y leche a punto de hervor.
- Tirar de golpe la *harina* y mezclar enérgicamente hasta generar un amasijo
- Sacarlo del fuego y llevarlo a una mesada apenas aceitada.
- Amasar con espátula y una vez que se entibie amasar hasta que quede bien liso.
- Disponer en una manga con pico rizado o una churrera y hacer rollos.
- Cortar los churros del tamaño deseado y freír a 170° C hasta *dorar* de manera pareja y se cocine el interior
- Colocarlo en papel absorbente y espolvorear con el azúcar con 1 cucharada de canela
- Llevar la **crema** a hervor, luego verterla sobre el **chocolate** picado
- Mezclar y realizar una *crema*.
- Servir los churros y acompañarlos con la salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/churros-crocantes-con-crema-de-chocolate>