

# Churros y Champurrado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Atole Champurrado

**Azucar:** 35 grs.

**Chocolate semi amargo:** 70 g

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Leche:** 2 Tazas

**Agua:** 1 1/4 Taza

**Masa De Maíz:** 200 g

### Churros

**Manteca:** 100 g

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Nuez moscada molida:** Una pizca

**Harina:** 1 1/4 Taza

**Sal:** 1/4 cdita.

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Agua:** 1 Taza

**Canela En Polvo:** Cantidad necesaria

### Varios

**Crema de leche montada:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Atole Champurrado

- Coloque la masa de maíz en un recipiente y disuelva en agua por completo, luego cuele.
- Coloque la leche en una olla y lleve a fuego, agregue el azúcar, la canela y el *chocolate* previamente picado, una vez que rompa el hervor mezcle hasta fundir por completo el *chocolate* e incorpore de a poco la masa de maíz disuelta mientras mezcla hasta lograr que

espese.

## Churros

- Coloque en una olla el agua junto con la *manteca*, la sal y nuez moscada, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor agregue la *harina* y mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta conseguir que la masa se desprenda por completo de la olla.
- Coloque la masa en una batidora y agregue los huevos de a uno mientras mezcla.

## Armado

- Coloque dentro de una manga la masa de los churros y en una olla con abundante aceite caliente fríalos hasta dorarlos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Pase los churros todavía calientes por canela y azúcar.
- Sirva en una taza el champurrado con una cucharada de *crema* de leche montada.

## Presentación

- Presente los churros en una fuente y acompañe con el champurrado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/churros-y-champurrado>