Churros y Chocolate Caliente



Ingredientes

Chocolate caliente

Leche: 500 cc
Canela: 5 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Azucar: 30 grs
Chocolate estilo mexicano: 180 grs

Churros

Aceite De Maíz: 1 Litro
Agua: 1 Litro
Canela: 1 Rama
Harina: 500 grs
Sal: 2 grs
Azucar: 310 grs
Extracto de vainilla: 30 cc
Nuez moscada molida: 3 grs

Decoración

Chocolate líquido: 150 cc

Preparación de la Receta

Churros

- *Hervir* el agua con la sal, el azúcar, la canela, la nuez moscada y el extracto de vainilla
- Retirar la canela.
- Agregar de un solo golpe la *harina* y mezclar enérgicamente, cocinar a fuego bajo hasta que espese y la mezcla se despegue de la olla

- Colocar en una manga con duya de estrella.
- Calentar el aceite.
- Formar los churros sobre el aceite, hasta que tengan un ligero *color* dorado.
- Escurrir el exceso de aceite en papel absorbente
- Pasarlos por azúcar mezclado con canela.

Chocolate caliente

- Calentar la leche con la canela.
- Incorporar el **chocolate**, extracto de vainilla y el azúcar.
- Cocinar a fuego bajo sin dejar de mover hasta que espese.
- Batir con molinillo para generar espuma.
- Colar y servir.

Decoración

- Servir el *chocolate* caliente acompañado de los churros con salsa de *chocolate*.

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