

# Churros con chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** neniaku



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 tazón de harina
- 1 tazón de agua
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 1 tableta de chocolate a la taza (300 g)
- 100 ml de agua
- 600 ml de leche

## Preparación:

### Paso 1

Para los churros: Ponemos el tazón de agua al fuego, cuando empiece a hervir, retiramos del calor y añadimos de golpe la harina mezclada con la sal y la levadura y removemos hasta que se desprenda de las paredes y

tengamos una masa homogénea. Dejamos reposar un par de minutos para que se enfríe un poco y procedemos a rellenar la churrera. Si no tenemos churrera podemos utilizar una manga pastelera con boquilla estrellada. Sobre una superficie seca y limpia vamos estirando la masa de los churros, los cortamos y freímos en abundante aceite bien caliente hasta que estén doraditos.

## **Paso 2**

Para el chocolate: Rompemos la tableta de chocolate en trozos, lo ponemos a fundir con el agua a fuego medio-bajo, vamos removiendo con unas varillas constantemente hasta que esté completamente derretido y tengamos una crema fina, vamos incorporando la leche poco a poco sin dejar de remover con las varillas para que vaya ligando y espesando, es importante que no llegue a hervir. (A mi me gusta espesito pero si lo queréis más líquido simplemente añadir mas leche al gusto).