Churros con chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: neniaku **Recetizador:** Clau C



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).