



Churros con chocolate

Ingredientes

Para el chocolate

- 500 gr de leche entera
- 1 cuchara de harina de maíz
- Canela
- Vainilla
- 200 gr de chocolate negro (50 % de cacao)
- 70 gr de chocolate negro (70 % de cacao)
- 1 pizca de sal
- Azúcar al gusto (opcional)

Para los churros

- 250 ml de agua
- 125 gr de harina
- 1 pizca de sal

Receta

Para el chocolate

Pon un poco de leche en un vaso.

Añade la harina de maíz y remueve hasta que se disuelve.

Pon el resto de la leche en una cazuela. Añade la vainilla y la canela.

Calienta a fuego alto.

Después, apaga el fuego.

Corta el chocolate. Retira de la leche la vainilla y añade el chocolate y la pizca de sal.

Remueve hasta que el chocolate se deshaga por completo.

Añade al final la harina de maíz disuelta en la leche.

Lleva al fuego hasta que se espese.

Por último, añade el fuego a gusto y remueve.

Para los churros

Primero, añade el agua con una pizca de sal. Pon a hervir.

Cuando el agua hierve, añade toda la harina de golpe. Remueve.

Cuando la masa está hecha, da forma a los churros con una manga pastelera.

Después, pon a freír.

Puedes añadir azúcar cuando están hechos.

