



CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes:

Churros

1/2 taza de leche entera

1/2 taza de agua

8 cucharadas de mantequilla sin sal (120gr)

1 cucharadita de azúcar

1/4 cucharadita de sal

1 taza de harina de trigo

4 huevos

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de canela

Chocolate Caliente

4 tazas de leche

1/4 taza azúcar

1/4 taza cocoa

1/2 taza de chispas de chocolate

½ cucharadita de vainilla

Procedimiento:**Churros**

En una olla caliente la leche con el agua la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que la mantequilla se funda. Fuera del fuego, agrega la harina de trigo mezclando con una cuchara de madera. Una vez incorporada, regresa al fuego y cocina mezclando constantemente por 3 minutos para que ésta se cueza ligeramente.

Vacía la masa en un recipiente y deja enfriar por 1 hora.

Una vez que se haya enfriado, agrega los huevos uno a la vez y sin dejar de batir hasta terminar con los 4. La masa debe ser suave, tersa y ligeramente pegostosa.

Vacía la masa en una manga con duya (grande).

Calienta suficiente aceite en una olla amplia. La temperatura idea es aprox. 190C.

Deja caer sobre el aceite caliente tiras de masa cortando los extremos con unas tijeras. Haz tandas de 6 piezas para evitar que el aceite se enfríe.

Una vez que doren, sácalos y escúrrelos en servitoallas. Por último espolvoreamos con el azúcar y la canela. Ofrece con el chocolate.

Para el chocolate caliente; en una ollita, calienta la leche con el azúcar, la cocoa, las chispas de chocolate y la vainilla. Cocina a fuego bajo hasta que las chispas de chocolate se derritan por completo y se espese ligeramente. Deja enfriar un poco y ofrece con los churros.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6