

CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE



RECETA

5 personas

CHURROS

Ingredientes

- * 250 gr harina
- * 250 ml agua
- * 3 cucharadas de aceite
- * 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- * 1 cucharadita de sal

* Azúcar flor

Preparación

1. Ponga el harina, los polvos de hornear y la sal en un cuenco y revuelva.
2. Ponga a hervir el agua con el aceite
3. Cuando el agua esté hirviendo agréguela a los ingredientes secos y revuelva con una cuchara de madera. Cuando la masa esté unida siga trabajándola con las manos.
4. Ponga la masa en un decorador de torta y haga las tiras. corte a unos 10-12 cm
5. Una vez listos espolvoréelos con azúcar flor o azúcar granulada.

CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes

- 1 litro de leche *
- 2 barras de chocolate*
(una de chocolate negro y otra de chocolate común)
- 1 1/2 cucharada de maicena

1 pizca de canela
1 pizca de ají

Preparación

1. Ponga a hervir a fuego medio 950 ml de leche y las barras de chocolate previamente divididas en trozos en una olla.
2. Revuelva con cuidado
3. Mezcle la maicena con la leche y agréguela al resto de la mezcla.
4. Revuelva con cuidado
5. Cuando la mezcla está un poco espesa está lista para servir.