

CHURROS CON CHOCOLATE

Llega el verano y con él el tiempo de dar de desayunar, una vez a la semana, churros con chocolate... Pero no hay nada como lo casero y hoy vamos a aprender a hacer unos sencillos churros que tomaremos ¡RECIÉN HECHOS!

Ingredientes

125 ml (1/2 taza) de agua

125 ml (1/2 taza) de leche entera

110 gramos de mantequilla

1 cucharada de azúcar

1 pizca de sal

150 gramos de harina de trigo

3 huevos grandes (a temperatura ambiente)

aceite de girasol, para freír

azúcar para espolvorear

Preparación

Echar el agua, leche, mantequilla, azúcar y sal en una cacerola mediana, y poner al calor sólo hasta el punto de ebullición. Apagar el fuego e, inmediatamente, añadir la harina. Mover la mezcla con una cuchara de madera hasta que se convierta en una bola de masa húmeda.

Echar el aceite en una sartén de paredes altas o en una freidora, y calentar a fuego medio.

Ahora cogemos nuestra mezcla reservada y con una batidora mezclar durante unos minutos hasta que se enfríe.

Añadir los huevos de uno en uno y cuando la masa esté uniforme ponemos parte de la masa a una manga pastelera con una punta especial para churros o bien a una churrera. Esto último es lo mejor porque le saca el aire de la masa y quedan crujientes.

Una vez que el aceite esté caliente, presionar la manga y echar porciones de la masa en el aceite, usando un cuchillo, tijeras o los dedos para cortar las piezas. Freír durante unos 2-3 minutos por cada lado hasta que se doren.

Retirar poniéndolos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Añadir azúcar a los churros calientes.

Cuando vayamos a freírlos empezamos a preparar el chocolate a la taza siguiendo las instrucciones del fabricante. De esta manera nos tomaremos los churros y el chocolate recién hechos.