

Churros con chocolate caliente especiado

COOKING
LOVERS



Consejo del chef

Utilizar bebida de avellanas como opción de bebida vegetal le dará un toque muy rico. Para hacer el chocolate 'con leche', sustituye 50 g de chocolate negro por chocolate blanco.

Raciones para 4

300 g
Harina de trigo

300 ml
Agua

10 g
Sal

Aceite de girasol para freír

Azúcar moreno para espolvorear
(opcional)

125 g
Chocolate negro

500 ml
Leche vegetal preferida

50 ml
Sirope de agave

30 g
Cacao en polvo

1 pizca
Sal

1 pizca
Vainilla en polvo

30 ml
Licor de naranja (o la ralladura de 1
naranja)

6
Vainas de cardamomo

3
Estrellas de anís

1 Disuelve la sal en el agua llevándola a
ebullición. Una vez hierva, viértela
sobre la harina y remueve bien hasta
obtener una masa homogénea.

2 Coloca la masa en una manga
pastelera con una boquilla de estrella.
Forma los churros eligiendo la forma
deseada (bastones, lágrimas,
corazones...) y deja que enfríen.
Puedes congelarlos en este punto
para consumirlos otro día.

3 A la hora de freírlos, hazlo en un
recipiente suficientemente profundo y
con abundante aceite de girasol. Fríe
hasta que estén dorados y déjalos
reposar un minuto sobre papel de
cocina para retirar el exceso de grasa.

4 Espolvorea con azúcar moreno si lo
deseas (añade una pizca de canela o
chile en polvo para un toque más
especial).

5 Para preparar el chocolate infusiona
una parte de la leche con las especias
a fuego bajo. Una vez la leche haya
adquirido sabor y aroma descarta el
cardamomo y el anís.

6 Disuelve el cacao en polvo en la leche
restante y añadelo al cazo junto al
chocolate y al agave al cazo. Cocina
hasta que el chocolate se haya
fundido y se haya espesado todo.

7

Sirve caliente en una taza junto a los churros. Puedes ponerle nata montada vegetal de topping, canela en polvo o unos cacao nibs. Si te gusta mucho el cacahuete, prueba a disolver una cucharada de mantequilla de cacahuete con la leche o incluso añadir un chorrito de licor.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/churros-con-chocolate-caliente-especiado/>

