Churros con chocolate caliente especiado



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/