

# Churros con chocolate caliente especiado

COOKING  
LOVERS TESA



## 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 infundona 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 