

# Churros con chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min  
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/churros-con-chocolate>

## Preparación

Para el chocolate: hervir la leche y colocarle el chocolate cortado en trozos, luego revolver hasta que se disuelva y esté listo para servir. Para los churros: colocar el agua, la leche, el aceite de girasol, la sal y la ralladura en una cacerola y dejar que rompa el hervor. Retirar del fuego, incorporar de golpe la harina y mezclar bien hasta formar una pasta e incorporar el huevo. Poner la pasta en una churrera o manga con boquilla rizada gruesa y dejar caer los churros en aceite caliente, cortándolos del largo que se desee. Disfrute!

### ▣ **Tip para la receta**

En este artículo sabrá cuánto pesa el huevo:  
<http://www.srecepty.es/articulos/cuanto-pesa-el-huevo>

## Ingredientes

- Para el chocolate: 1 litro/s Leche
- 250 gramo/s Chocolate para taza
- Para los churros: 1 taza/s Agua
- 250 cc. Leche
- 1 cucharadita/s Sal
- Ralladura de 1 limón
- 250 gramo/s Harina
- 50 gramo/s Huevo
- 125 cc. Aceite de girasol
- 1 poco Azúcar para espolvorear

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Argentina, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre

