

Churros y chocolate

Churros

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de farine de blé

250 g d'eau

2 pincées de sel

Huile, sucre glace

Matériel : spatule, saladier, tasse, poêle, douille, embouts à churros

Préparation de la pâte

Mélanger l'eau et le sel, faire chauffer jusqu'à ébullition.

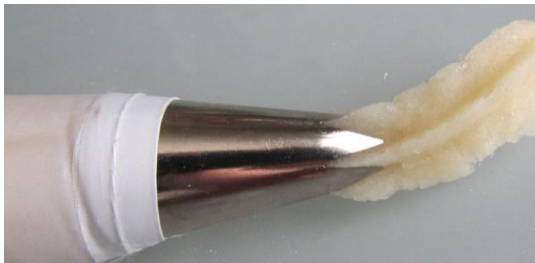
Verser ensuite l'eau chaude dans un saladier où vous avez préalablement mis la farine.

Mélanger avec une spatule, jusqu'à obtenir une pâte homogène et épaisse.

Cuisson

Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Environ 2-3 cm de hauteur.

Ajouter la pâte dans une douille puis faire glisser dans l'huile. Attention c'est une opération délicate, l'huile bouillante est dangereuse. Vous pouvez réaliser un seul serpentín puis le couper, ou bien déposer en plusieurs fois la pâte.



Les churros doivent être dorés et croustillants.

Les sortir de l'huile, les déposer dans un plat et couvrir de sucre glace.



Chocolat



Ingrédients pour 4 personnes

40 cl de lait
20 cl d'eau
160 g de chocolat noir 70%
40 g de sucre
20 g de maïzena

Ingrédients pour 6 personnes

60 cl
30 cl
240 g
60 g
30 g

Préparation

Mélanger la maïzena avec un peu d'eau.
Faire chauffer le lait, l'eau, le sucre et les carrés de chocolat.
Une fois à ébullition, ajouter la maïzena.
Remuer jusqu'à ce que le chocolat s'épaississe.

Bonne dégustation !