Sobremesas Bolos

Churros com Chocolate

30 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 l de leite
500 g de farinha
500 ml de água
azeite q.b.
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	871,9 kcal	44%*
Proteínas	25,7 g	51%*
Lípidos	28,1 g	40%*
Hidratos de Carbono	123,9 g	48%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Chocolate para as taças: Aqueça o leite com o chocolate partido, em pedaços, até derreter.
2. Leve à ebulição e retire do lume.
3. Sirva muito quente.
4. Churros: Numa panela, aqueça a água e o sal. Quando começar a ferver, retire a panela do lume e adicione a farinha. Misture bem com a ajuda de uma espátula até obter uma massa espessa. Deixe arrefecer.
5. Coloque a massa num saco de pasteleiro e crie a forma dos churros. Frite-os em azeite bem quente e coloque-os em papel de cozinha para absorver o máximo de azeite possível.