



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

<b>Energia</b>	871,9 kcal	44%*
<b>Proteínas</b>	25,7 g	51%*
<b>Lípidos</b>	28,1 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.