

CHOCOLATE CON CHURROS

@colorele.es

Los churros es un desayuno típicamente español que también se puede tomar como merienda. Son dulces fritos de una masa compuesta por harina de trigo, agua, azúcar y sal. Se los sirve normalmente con una taza de chocolate caliente o dulce de leche.

Los churros, fríos o calientes, empezaron a consumirse en Cataluña a principios del siglo XIX, pero se desconoce quién fue su inventor. Los churros se los puede tomar en cafeterías y locales llamados *churrerías* en todas las comunidades de España.



Desayuno en Casa Aranda, una tradicional churrería de la ciudad española de Málaga.

Ahora responde VERDADERO/FALSO

1. Los churros no tienen que ser dulces.
2. El chocolate con churros es un desayuno típico.
3. Los churros se los puede pedir solo en una churrería.
4. No se conoce el origen del plato.
5. Es un plato tradicional en Madrid.

CHOCOLATE CON CHURROS

RECETA

Ingredientes

una taza de _____
una taza de _____
70 gr de _____
una cucharadade _____
una pizca de ____
3 _____
mucho _____ para freír
una barra de _____

@colorele.es



Preparación

En una _____ calentamos **el agua** y agregaremos **la mantequilla**, el **azúcar** y **la sal**. Mezclamos bien con una _____ y seguidamente añadimos **la harina** de trigo y batimos todo. Retiramos del fuego y seguimos mezclando en un ___ hasta que quede una masa homogénea.

Ahora agregamos los 3 **huevos** y volvemos a mezclar muy bien.

Rellenamos la _____ con la masa, comenzamos a formar churros y freírlos en una cazuela con **aceite** bien caliente. Ya cuando estén doraditos les damos la vuelta. Colocamos los churros sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Fundimos una barra de chocolate. Espolvoreamos los churros con azúcar. Los servimos en un _____ con una _____ de chocolate caliente.