

Churros con chocolate

Ingredientes

Porciones: 12

- 1 taza de agua
- 1 taza de Leche Semidescremada SVELTY® preparada
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de margarina
- 2 tazas de harina de trigo todo uso
- 1 huevo
- 1 lata de Crema de Leche NESTLÉ®
- 1 unidad de SAVOY® Postres 55%

¡A cocinar!

PASO 1

- 1. En una olla, vierte el agua, la Leche Semidescremada SVELTY® preparada, el azúcar y la sal. Lleva al fuego. Cuando esté a punto de hervir, añade la margarina y la harina. Con una paleta de madera, incorpora rápidamente. Mezcla hasta que espese y retira del fuego.

PASO 2

- 2. Coloca la mezcla en un bol y deja reposar un poco. Agrega el huevo e integra bien. Deja enfriar. En una sartén o caldero, calienta suficiente aceite. Con una manga pastelera con boquilla estrellada, agrega la mezcla con cuidado, formando los churros. Fríe hasta que estén dorados.

PASO 3

- 3. Para el topping: En una olla, calienta la Crema de Leche NESTLÉ® e incorpora el SAVOY® Postres 55% picadito. Retira del fuego y mezcla muy bien. ¡Sirve los churros con chocolate al gusto!

