

# CHURROS COM CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Coloque 15 cl de leite e 15 cl de água na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione a velocidade 6 a 100 °C durante 4 min. Junte a farinha, as claras, o fermento e o sal. Misture na velocidade 4 durante 30 seg.
2. Forme rolos enrolando-os numa bancada polvilhada com farinha e frite numa fritadeira. Coloque-os sobre papel absorvente.
3. Coloque o chocolate partido em pedaços, o restante leite e a baunilha na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de molhos a 80 °C na velocidade 5 durante 8 min. Em seguida, misture na velocidade 10 durante 20 seg. Deite numa taça. Mergulhe os churros no molho e deguste.

## INGREDIENTES

- 30 CL LEITE MEIO GORDO
- 200 G FARINHA
- 10 G FERMENTO QUÍMICO
- 1 PITADA DE 3 G DE SAL
- 1 CLARA DE OVO
- 165 G CHOCOLATE PRETO
- 1 C. DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA