Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Churros con chocolate

Ingrédients

2 verres de farine , 2 verres d'eau , 1 pincée de sel, 1 càc de baking, 10 gouttes d'eau de fleur d'oranger, 50 g de sucre impalpable, 200g de chocolat noir, 20cl de lait

Préparation

Faire chauffer l'huile d'arachide à 180°C.
Faire fondre le chocolat dans le lait en remuant en permanence.
Faire bouillir l'eau avec une pincée de sel. Mettre la farine dans un saladier avec 1 càc de baking powder et verser l'eau bouillante dessus et mélanger.
Mettre la pâte dans une poche avec une douille cannelée et laisser tomber les churros dans la friteuse, couper à l'aide de ciseaux et faire dorer 1 à 2 minutes.
Servir chaud, avec le chocolat chaud et saupoudrer de sucre glace.

Notes :