

- Donas de churro rellenas de chocolate -



INGREDIENTES

PARA LA MASA:

120 ML DE LECHE

120 ML DE AGUA

90 G DE MANTEQUILLA SIN SAL

15 G DE AZÚCAR

½ CUCHARADITA DE SAL

125 G DE HARINA DE TODO USO

4 PIEZAS DE HUEVOS GRANDES

¼ DE TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE SEMIAMARGAS PARA RELLENAR LAS DONAS

500 ML ACEITE

PARA LA COBERTURA DE AZÚCAR Y CANELA:

100 G DE AZÚCAR

1 CUCHARADA DE CANELA EN POLVO

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE:

20 G DE CACAO POSTRELICIOSO

100 G DE AZÚCAR

□ DE CUCHARADITA DE CAFÉ SOLUBLE (OPCIONAL)

□ DE CUCHARADITA DE SAL

60 ML DE AGUA

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

PARA HACER LOS CHURROS:

1. PON EL AGUA, LA LECHE, LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y LA SAL EN UNA OLLA MEDIANA Y LLEVA A FUEGO MEDIO-ALTO.

2. UNA VEZ HERVIDO, RETIRA DEL FUEGO Y MEZCLA LA HARINA HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE INCORPORADA.
3. VUELVE A PONER AL FUEGO MEDIO Y SIGUE COCINANDO DURANTE 1 O 2 MINUTOS PARA ELIMINAR TODA EL AGUA POSIBLE.
4. TE DARÁS CUENTA QUE ESTÁ LISTA, CUANDO UNA FINA PELÍCULA CUBRA EL FONDO DE LA OLLA.
5. PASA LA MEZCLA A UN BOWL Y BATE DURANTE 1 O 2 MINUTOS PARA QUE SE ENFRÍE UN POCO.
6. AÑADE LA PRIMERA PIEZA DE HUEVO Y BATE A VELOCIDAD MEDIA HASTA QUE SE INTEGRO POR COMPLETO.
7. DE UNO EN UNO AGREGA LAS PIEZAS DE HUEVO RESTANTES Y MEZCLA COMPLETAMENTE HASTA QUE LA MASA QUEDE LISA Y BRILLANTE.
8. SI LA MASA NO TIENE LA CONSISTENCIA ADECUADA, PUEDES AGREGAR OTRA PIEZA DE HUEVO A LA MEZCLA.

9. CUANDO LA MASA TENGA LA CONSISTENCIA DESEADA, PÁSALA A UNA MANGA PASTELERA CON UNA BOQUILLA DE ESTRELLA GRANDE Y ABIERTA.

10. SOBRE UNA BANDEJA PARA HORNEAR, DIBUJA 6 CÍRCULOS.

11. CUBRE CON LA CANTIDAD DESEADA DE TROCITOS DE CHOCOLATE Y COLOCA OTRO CÍRCULO DE MASA SOBRE EL CHOCOLATE.

12. TEN EN CUENTA QUE NECESITARÁS SUFICIENTE MASA PARA CUBRIR TODO; ASEGÚRATE DE QUE NO QUEDEN HUECOS ENTRE CADA CAPA, DE LO CONTRARIO, EL CHOCOLATE DERRETIDO SE SALDRÁ AL FREÍR.

13. PASA INMEDIATAMENTE LA BANDEJA AL CONGELADOR Y DEJA QUE LA MASA SE SOLIDIFIQUE POR 2 HORAS.

14. EN UN BOWL PEQUEÑO, BATE EL AZÚCAR Y LA CANELA HASTA QUE SE MEZCLEN Y RESERVA.

- 15.

PON A CALENTAR UNA OLLA DE FONDO CON AL MENOS 5 CM DE ACEITE, EL ACEITE TIENE QUE ESTAR MUY CALIENTE PARA PODER FREÍR LAS DONAS.

16. CUANDO VEAS QUE EL ACEITE FORMA RAYAS PUEDES AGREGAR LAS DONAS PARA FREÍRLAS, DE 2 A 3 MINUTOS POR LADO.

17. RETIRA LAS DONAS FRITAS CON UNAS PINZAS, ESCÚRRELAS EN UNA TOALLA DE PAPEL Y PÁSALAS POR LA MEZCLA DE CANELA Y AZÚCAR.

18. REPITE LA OPERACIÓN CON EL RESTO DE LAS DONAS.

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE:

1. CALIENTA EN UNA OLLA PEQUEÑA A FUEGO MEDIO-ALTO EL CACAO POSTRELICIOSO, EL AZÚCAR, EL CAFÉ SOLUBLE, LA SAL Y EL AGUA

2.

UNA VEZ EN EBULLICIÓN, REDUCE EL FUEGO Y DEJA COCER HASTA QUE ESPESE, APROXIMADAMENTE 1 MINUTO.

3.

RETIRA DEL FUEGO Y AGREGA UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.

4.

SIRVE LA SALSA Y ACOMPÁÑALA CON LAS DONAS CHURRO