

Churros com chocolate quente!

Ingredientes:

- 60 g farinha de arroz
- 40 g polvilho doce
- 50 amido de milho
- 1 ovo batido
- 30 g açúcar demerara
- 20 g manteiga de coco (ou manteiga de vaca)
- Pitada de sal
- 150 ml água
- 1 casca de limão (lima)

Modo de preparação:

Num recipiente juntar todos os secos e reservar;

Ferver a água com a manteiga e a casca de limão;

Adicionar os secos e mexer bem (em lume médio) por 3 minutos;

Passar essa massa para um recipiente e deixar que arrefeça;

Adicionar o ovo batido e misturar bem até obter uma massa homogênea. Caso tenha dificuldade para fazer manualmente, utilize a batedeira (com a raquete) para misturar a massa;

Colocar a massa na máquina de churros (quem não tem, veja a dica abaixo);

Fazer pequenos churros numa bancada enfarinhada ou sobre tapete de silicone;

Pré aquecer o forno 180 graus C;

Leve ao forno por 15 minutos. A meio do tempo, vire os churros para que possam dourar por igual;

Chocolate Quente

- 100 g purê de abóbora
- 100 g açúcar demerara
- 50 g cacau 100 %
- Pitada de sal
- 300 ml leite de coco
- 15 g amido de milho
- 100 g chocolate em barra vegan (usei 70%)

Modo de preparação:

No liquidificador bater a abóbora, açúcar demerara, pitada de sal, cacau, amido de milho e leite de coco em pó;

Levar este creme para panela e mexer até engrossar um pouco. Se achar que está muito espesso, pode adicionar uma colher ou duas de leite de coco (ou água);

Retirar do lume e adicionar o chocolate em barra picado. Deixar repousar 5 minutos até que derreta completamente;

Prontinho, só servir!