

# Churros com molho de chocolate

Tempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2.452 kJ / 588 kcal**

Gorduras totais: **28,7 g** Proteína: **8,3 g**  
Hidratos de carbono: **74,6 g**

## INGREDIENTES

4 Porções

### Churros:

**250 ml** de água  
**25 g** de manteiga  
**125 g** de açúcar  
**1,5 colheres** de canela em pó  
**de chá**  
**1 colher** Kikkoman Molho de Soja  
**de chá** Fermentado  
Naturalmente  
**175 g** de farinha comum  
**1** ovo  
Óleo para fritar

### Molho de chocolate:

**25 g** de manteiga  
**50 ml** de natas enriquecidas  
**75 g** de chocolate preto  
**10 ml** Kikkoman Molho de Soja  
Fermentado  
Naturalmente

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Para a massa de churros: adicione a água, manteiga, 25 g de açúcar, 0,5 colher de chá de canela e molho de soja numa caçarola. Aqueça até a manteiga derreter e a água ferver. Adicione a farinha e misture com cuidado sobre o lume durante 2 a 3 minutos. Retire do calor e deixe arrefecer alguns minutos. Junte o ovo e misture até ser totalmente absorvido na massa. Coloque a massa num saco de pasteiro com um bico de estrela.

### Passo 2

Aqueça o óleo a 170 graus numa frigideira larga ou fritadeira funda. Faça tiras de 5 a 6 cm de massa. Frite 3 a 4 minutos até ficar ligeiramente dourado e crocante.

### Passo 3

Misture 1 colher de chá de canela e 100 g de açúcar. Polvilhe os churros com a mistura de açúcar e canela.

### Passo 4

Para o molho de chocolate: adicione a manteiga, natas e chocolate em pedaços numa caçarola pequena. Aqueça suavemente até o chocolate derreter e se dissolver nas natas. Tempere com molho de soja e sirva com os churros.