

# RECETA



## CHURROS CON HELADO, FRUTAS DEL BOSQUE Y GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO

### INGREDIENTES (10 RACIONES)

- 0,5 kg de Aviko Churros (3-4 unidades/ración)
- helado de vainilla
- una tableta de chocolate amargo de calidad o salsa de chocolate negro ya preparada
- 150 g de mantequilla
- 150 ml de nata espesa
- frutas del bosque a elegir: frambue moras, grosellas
- hojas de menta fresca para decorar

### PREPARACIÓN

Derretir el chocolate en una cacerola (baño maría). Añadir la mantequilla y la nata mezclando todo suavemente. Preparar los Churros tal y como se describe en el envase. Dejarlos reposar en papel de cocina.

## PRESENTACIÓN

Distribuir cada ración en un plato, añadir una bola de helado y una porción de frutas, y cubrirlo todo con la salsa de chocolate. Decorar con las hojas de menta.

## TRUCO

¿No tiene frutas frescas? ¡Use congeladas!