

# Para acompañar el mate o el café: 3 recetas prácticas para combatir el frío

26/05/2024



El otoño se va alejando dando la bienvenida al temible invierno, trayendo consigo días frescos y noches que invitan a acurrucarse.

En medio de este clima frío, ¿qué mejor manera de disfrutar la temporada que con una taza humeante de café o un buen mate acompañado de deliciosas recetas dulces?

## 3 recetas dulces para acompañar tu infusión preferida

# 1- CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE

## Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 taza de harina
- Aceite para freír
- 1 taza de leche
- 100g de chocolate para postres

## Preparación:

1. En una cacerola, lleva a ebullición el agua con el azúcar y la sal.
2. Retira del fuego y añade la harina de una vez. Mezcla rápidamente hasta formar una masa suave.
3. Transfiere la masa a una manga pastelera con boquilla estriada y forma los churros sobre una bandeja para hornear.
4. Calienta el aceite en una sartén profunda y fríe los churros hasta que estén dorados y crujientes. Escúrrelos sobre papel absorbente.
5. Mientras tanto, calienta la leche en una cacerola y agrega el chocolate troceado. Revuelve hasta obtener una salsa de chocolate suave.
6. Sirve los churros con la salsa de chocolate caliente para mojar.

## 2- TARTA DE MANZANA CON CANELA

### Ingredientes:

- Masa para tarta o pie
- 5 manzanas
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Jugo de medio limón
- Helado de vainilla o crema batida (opcional)

### Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Forra un molde para tarta con la masa y pínchala con un tenedor.
3. Mezcla las rodajas de manzana con el azúcar, la canela y el jugo de limón.
4. Coloca la mezcla de manzana sobre la masa en el molde.
5. Dobla los bordes de la masa hacia adentro para formar un borde decorativo.
6. Hornea la tarta durante aproximadamente 40-45 minutos, o hasta que la masa esté dorada y las manzanas estén tiernas.
7. Deja enfriar un poco antes de servir. Puedes acompañar con helado de vainilla o crema batida si lo deseas.

## 3- MEDIALUNAS DE DULCE DE LECHE

### Ingredientes:

- Masa hojaldrada

– Dulce de leche

**Preparación:**

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Extiende la masa hojaldrada sobre una superficie enharinada y córtala en triángulos.
3. Coloca una cucharadita de dulce de leche en la base de cada triángulo y enróllalos desde la base hacia la punta para formar las medialunas.
4. Coloca las medialunas en una bandeja para hornear y hornéalas durante unos 15-20 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes.
5. Sírvelas tibias con tu mate o café favorito.

Fuente: Crónica