

Chocolate a la Naranja

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

Piel de naranja

Agua

Azúcar

Chocolate de fundir o de cobertura

PREPARACIÓN

Cortar la piel de la naranja en tiras finas y cocer esas tiras durante 10 minutos en agua.

Ecurrir y cocer nuevamente otros 10 minutos en un almibar ligero. Reservar.

Fundir el chocolate y bañar las tiras de naranjas hasta que queden bien cubiertas. Dejar enfriar.

Se pueden colocar las tiras bañadas de chocolate sobre una superficie lisa cubierta con film transparente de cocina e introducir en la nevera.