



DESSERTS · VEGETARIAN

Rajola de xocolata amb crispetes caramel·litzades, taronja i festucs

🕒 1h30 🍴 4 servings 🔥 1,250 kcal

Ingredients

CRISPETES CARAMEL·LITZADES

80 g de blat de moro per fer crispetes

110 g de mantega sense sal

210 g de sucre

85 g de glucosa

1 cullerada de sal en escates

1 culleradeta de bicarbonat sòdic

RAJOLA

250 g de xocolata negra, idealment del 60–70 % de cacau

20–25 g de taronja deshidratada, tallada en trossets molt petits

30 g de festucs torrats, lleugerament picats

PER SERVING

Protein	15 g
Fat	65 g
Carbs	150 g
Fiber	8 g

Method

CRISPETES CARAMEL·LITZADES

- 1 Preescalfa el forn a 130 °C.
- 2 Fes esclatar els 80 g de blat de moro i reserva les crispetes en un bol gran.
- 3 Fes fondre la mantega en un cassó.
- 4 Afegeix-hi el sucre, la glucosa i 1 tassa d'aigua.
- 5 Cou-ho fins a obtenir un caramel d'un color ambre mitjà.
- 6 Retira el cassó del foc i incorpora-hi la sal i el bicarbonat, vigilant perquè escumejarà.
- 7 Aboca immediatament el caramel sobre les crispetes i remena amb cura fins que quedin ben recobertes.
- 8 Estén-les sobre una safata amb paper de forn i cou-les durant 1 hora a 130 °C, remenant-les cada 15 minuts.
- 9 Deixa-les refredar completament.

RAJOLA

- 10 Fon aproximadament 200 g de xocolata suaument, al bany maria o al microones en intervals curts, remenant sovint.

- 11 Reserva els 50 g restants per fer la decoració final.
- 12 Estén la xocolata fosa sobre un full de paper de forn, formant una capa d'uns 3–4 mm de gruix.
- 13 Abans que la xocolata comenci a quallar, reparteix-hi per damunt les crispets caramel·litzades, els trossets de taronja deshidratada i els festucs.
- 14 Pressiona'ls molt lleugerament perquè quedin ben adherits.
- 15 Fon els 50 g de xocolata reservats i deixa-la caure per damunt en filets fins i irregulars.

TIPS

Si vols una rajola amb un acabat brillant i un cruixit net, tempera la xocolata abans d'estendre-la.

