MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Naranjas confitadas con chocolate

6 raciones 453 kcal

Ingredientes

- Naranjas
- Agua
- Azúcar
- Chocolate repostería 80%

POR RACIÓN

Proteínas	3 g
Grasas	11 g
Hidratos	88 g
Fibra	5,1 g

Elaboración

1. Utilizamos una naranja para hacer zumo
2. Hacemos rodajas finitas de naranja
3. En una cazuela ponemos agua, azúcar y el zumo de naranja, llevamos a ebullición y echamos las rodajas de naranja
4. Dejamos a fuego bajo durante 30-40 minutos
5. Escurrimos y ponemos las rodajas de naranja en una bandeja de horno
6. Horneamos a 150° durante 15 minutos para secarlas
7. Derretimos chocolate (al baño María o en el microondas en intervalos), metemos media rodaja de naranja y dejamos enfriar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy