The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Taronja confitada amb xocolata

1h · 4 racions · 170 kcal

Ingredients

- **1** taronja gran
- **160g** de panela o sucre moreno o blanc
- **250ml** d'aigua
- **2** branques de canyella
- Xocolata negra per fondre
- Sal grossa i festucs

PER RACIÓ

Proteïnes	2,5 g
Greixos	6,5 g
Hidrats	36 g
Fibra	2 g

Elaboració

1. Netejar bé i tallar la taronja en rodanxes
2. Bullir-les durant 2 minuts. Treure-les i tornar-les a posar a l'aigua bullint 2 min més
3. Escórrer l'aigua. Tornar a afegir les rodanxes a la cassola, i afegir els 160g de panela, els 250ml d'aigua i la canyella
4. Portar a ebullició i després coure a foc mig-baix durant 1h aproximadament, o fins que ja no quedi aigua
5. Deixar assecar en una reixeta durant unes 2h o tota la nit
6. Banyar la meitat de les rodanxes i afegir sal o festucs per sobre
7. Deixar a la nevera uns minuts fins que endureixi la xocolata

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork