The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

# Pell de taronja confitada amb xocolata

4h · 4 racions · 219 kcal

## Ingredients

Pell de 2 taronges mitjanes

Aigua

### CONFITAT

**160g** de panela o sucre moreno

**250ml** d'aigua

### COBERTURA

**200g** de xocolata negra per fondre

Ametlla picada

### PER RACIÓ

| | |
|---|---|
| Proteïnes | 2,5 g |
| Greixos | 9,4 g |
| Hidrats | 28 g |
| Fibra | 1,9 g |

## Elaboració

### CONFITAT

1. Bullir les pells, un cop tallades, durant 2 minuts. Treure-les i tornar-les a posar a l'aigua bullint durant 2 minuts més
2. Escórrer l'aigua. Tornar a afegir les pells a la cassola i afegir els 160g de panela i els 250ml d'aigua
3. Portar a ebullició i després coure a foc mig durant 1h aproximadament, o fins que ja no quedi aigua
4. Deixar assecar en una reixeta durant unes 2h o tota la nit

### COBERTURA

5. Recobrir les pells amb la barreja de xocolata i ametlla i deixar a la nevera uns minuts fins que endureixi

Fet amb CookNest

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