

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Scorze d'arancia candite e rivestite con cioccolato fondente

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **200 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *24 ORE PER FAR SECCARE LE SCORZE*



INGREDIENTI

SCORZA DI ARANCIA 1 kg
ZUCCHERO 1 kg
ACQUA 1 l
CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr
OLIO DI SEMI 1 cucchiaio da tavola

Ma come saranno le scorze d'arancia candite rivestite con cioccolato fondente? Una tira l'altra! Utilizzatele per accompagnare un tè magari da sorseggiare in compagnia delle amiche.

Questo è proprio un prodotto da pasticceria ma vi assicuro che gratificherà anche i palati meno delicati....piccole chicche tutte da gustare!

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le arance a vivo per ricavarne le bucce. Rimuovete dalle bucce qualsiasi residuo di polpa.



- 2 Tagliate le bucce d'arancia a listarelle possibilmente tutte uguali.



- 3 Portate a bollire una pentola d'acqua, quindi tuffatevi le bucce che dovrete

sbollentare per 5 minuti. Scolatele e fatele intiepidire.

Ripetete l'operazione per altre due volte, questo servirà per togliere il sentore amaro alle scorze.



4 Versate l'acqua e lo zucchero in una pentola, portate il tutto sul fuoco e mescolate per far sciogliere bene lo zucchero.

Successivamente aggiungete anche le scorze, mescolate e lasciate cuocere a fiamma

bassa fino a che le bucce non risultino morbide.



- 5 Scolate, quindi, le bucce e disponetele ben allargate l'una dall'altra in una teglia foderata con carta forno.

Le scorze dovranno ora asciugarsi completamente, ci vorranno diverse ore, noi ci abbiamo messo 24 ore.



6 Fate fondere il cioccolato fondente al microonde o a bagno maria sul fuoco. Aggiungete, quindi, l'olio di semi e mescolate molto bene.





- 7** Immergete le scorze d'arancia nel cioccolato fuso, solo in parte o completamente se vi piace, fate colare l'eccesso e disponetele su di una griglia a far solidificare il cioccolato.



