

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Copertura ciocco-arancia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

BURRO 110 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto  
freddare - 85 gr

ZUCCHERO A VELO 360 gr

SUCCO D'ARANCIA o 3 - 2 cucchiari da  
tavola

VANIGLIA 2 cucchiari da tè

Variante della classica copertura al cioccolato, si tende a farla leggermente meno dolce per esaltare il profumo dell'arancia che la rende inconfondibile.

Un accostamento classico della pasticceria e delle preparazioni dolciarie, arricchirà le vostre tortine rendendole deliziose. Completamente classico della guarnizione sono le scorzete d'arancio, candite o no.

# PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente, amalgamate il burro con il cioccolato fuso.



2 Incorporate lo zucchero a velo; quindi aggiungete, montando con delle fruste, la vaniglia e due cucchiaini di succo d'arancia fino ad ottenere un composto liscio.





- 3 Se necessario incorporate, sempre montando, altro succo d'arancia, un cucchiaino alla volta fino ad ottenere un composto spalmabile.

Dosi per decorare 24 cupcakes

NOTE