



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Citrinos de Natal

60 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

500 g de açúcar em pó  
1 toranja  
1 l de água  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
1 laranja  
1 lima  
1 limão

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 323,8 kcal | 16%* |
| Proteínas           | 2,1 g      | 4%*  |
| Lípidos             | 9,2 g      | 13%* |
| Hidratos de Carbono | 58,3 g     | 22%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Corte as cascas dos citrinos de forma a obter tiras com 1/2 cm de largura.
- 2 Numa caçarola, ferva a água e o açúcar e depois acrescente as cascas. Mantenha a fervura em lume brando até a quantidade de água reduzir em  $\frac{3}{4}$ . Deixe arrefecer as cascas na calda e depois escorra-as sobre uma grelha de pastelaria.
- 3 Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, de acordo com as instruções.
- 4 Mergulhe as farripas de citrinos cristalizados em chocolate derretido e depois coloque-as sobre uma folha de alumínio. Coloque no frigorífico para solidificar durante cerca de 1 hora. Pode conservá-las durante alguns dias no frigorífico.