



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 ¾. 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.