

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.