Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Frutas com Chocolate

30 min. | Médio | Económico | 14 doses

Ingredientes

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

Informação nutricional

Energia	231,9 kcal	12%*
Proteínas	1,5 g	3%*
Lípidos	6,5 g	9%*
Hidratos de Carbono	41,7 g	16%*

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

Preparação

1. Descasque a fruta e retire a parte branca (é amarga).
2. Corte a casca em tiras finas com cerca de ½ centímetro.
3. Numa caçarola, aqueça a água e o açúcar, e quando começar a ferver adicione as tiras que cortou. Deixe ferver um pouco e reduzir o líquido até aproximadamente três quartos.
4. Deixe arrefecer as tiras de fruta em calda e coloque-as num coador em rede para que escorram.
5. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas.
6. Mergulhe as tiras da fruta cristalizada no chocolate derretido e coloque-as em cima de papel de alumínio. Coloque no frigorifico durante cerca de uma hora.