kandyzowana skórka pomarańczowa w czekoladzie

PAULA99926

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcze	2 szt
woda	około 1 szkl
cukier	1 szkl
czekolada deserowa	150-200 g
masło	1 łyżka
wrzątek	około 1 szklanki
POSYPKA	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze, najlepiej takie z grubszą skórką, umyłam, sparzyłam i obrałam. Ze skórki ścięłam trochę tą białą skórkę. Skórki pokroiłam w paski, zalałam szklanką wrzątku i gotowałam około 20 minut. Odcedziłam.
Wodę zagotowałam, wsypałam cukier i poczekałam aż się rozpuści. Dodałam skórki i zmniejszyłam ogień. Gotowałam do chwili aż skórki zrobiły się przezroczyste. W razie konieczności, można dolać wody. Wyjęłam je, osuszyłam i zostawiłam w chłodnym miejscu przez noc, aby obeschły.
Czekoladę rozpuściłam w kąpieli wodnej. Dodałam masło i wymieszałam.
Skórki moczyłam w czekoladzie i kładłam do zastygnięcia. Posypałam posypką.

Smacznego :)