

CANNAMELA

Scorze di arancia candita ricoperte con cioccolato alla cannella



Ingredienti

- 125g scorza di arancia candita
- 100g cioccolato fondente
- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA



Porzioni
3 persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
311*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a listarelle la scorza di arancia.
- 2 Tritare il cioccolato fondente e farlo fondere a bagnomaria.
- 3 Aromatizzare il cioccolato fuso con la cannella macinata CANNAMELA.
- 4 Intingere le scorze per metà nel cioccolato fuso.
- 5 Fare sgocciolare delicatamente il cioccolato in eccesso sul bordo della ciotola, poi disporre le scorze sulla carta da forno e metterle per 10 min in frigo.