Bocaditos de Naranja



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche Condensada: 1 Lata
Chocolate blanco cobertura: 550 Gramos
Colorante comestible: 1 Pizca
Mantequilla: 115 Gramos
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Chocolate derretido para decorar: c/n
Azucar: 1/2 Taza
Naranja para ralladura: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Unir en una olla al fuego, *jugo* de **naranja** y azúcar unos 8 minutos más después de que comience a romper hervor
- Fundir *chocolate* blanco a baño María
- Agregar mantequlla blanda, leche condensada, colorante *naranja* y ralladura de *naranja* hasta integrar bien
- Unir el *almíbar* a la preparación hasta lograr una textura cremosa
- Verter en placa con papel film adherido con un poco de agua y llevar a la heladera hasta que tome cuerpo
- Agregar algunos hilos de *chocolate* baño y servir en cuadraditos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-naranja