

Dulces de limón y sandía con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dulce de limón

Pistachos: A gusto

Agua: 1 L

Azucar: 300 grs.

Ralladura de limón: 8 Unidad

Almidón: 80 g

Dulce de sandía y chocolate

Chocolate amargo rallado: A gusto

Almidón: 80 g

Canela en rama: 1 Unidad

Jugo de sandía: 1 L

Azucar: 100 grs.

Flores de jazmín: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Dulce de limón

- Coloque en un bowl el agua.
- Envuelva la ralladura de los limones en una servilleta de lino, ate y sumerja en el agua
- Deje reposar durante una noche.
- Retire y escurra.
- Coloque el *jugo* de **limón** obtenido en una olla de acero inoxidable.
- Incorpore el azúcar y el almidón
- Lleve a fuego medio y bata continuamente hasta disolver el almidón y tome consistencia espesa.

Dulce de sandía y chocolate

- Coloque en una olla de acero inoxidable el azúcar junto con el *jugo* de **sandia** y el almidón.
- Lleve a fuego y bata continuamente hasta disolver el almidón y tome consistencia espesa

Presentación

- Vierta en copas y coloque en la heladera.
- Decore con pistachos el dulce de *limón*.
- Espolvoree con **chocolate** el dulce de *sandia* y ramitas de canela
- Decore con flores de jazmín.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dulces-de-limon-y-sandia-con-chocolate>