

# Naranjas confitadas al chocolate



## Elementos del invento:

- 4 naranjas
- 1 litro de agua
- 750 gr de azúcar
- 200 gr de chocolate fondant

## Elaboración de los elementos:

Lavamos bien lavadas las naranjas. Le quitamos la cabeza y el culote y partimos en rodajas de medio centímetro aproximadamente. Reservamos.

En una olla calentamos el agua y disolvemos el azúcar, cuando comience a hervir introducimos una a una las rodajas de naranja. Cuando vuelva a hervir bajamos el fuego al mínimo y dejamos que se haga durante 3 horas.

Una vez que ha pasado el tiempo colocamos las rodajas de naranja en un plato inclinado y lo dejamos descansar toda la noche, para que vaya echando toda el agua confitada o almíbar.

A la mañana siguiente derretimos el chocolate y bañamos parcialmente las naranjas en él.

Colamos el almíbar resultante y lo guardamos para cualquier tarta, bizcochos, cupcake, etc...

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>