

Gorąca czekolada o smaku pomarańczy



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5737**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mleko, 0,5 litra
- gorzka czekolada (60%-70% kakao), 100g
- pomarańcza, 1 sztuka
- cukier, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańczę myjemy, suszymy, obieramy nożykiem do warzyw, tak aby powstały cienkie paski skórki.
- 2 Powoli podgrzewamy mleko, a gdy już będzie bardzo ciepłe wrzucamy paski skórki pomarańczowej, cukier, gotujemy jeszcze przez chwilę mieszając i zestawiamy z ognia na 10 minut.
- 3 W międzyczasie łamiemy czekoladę na mniejsze kawałki. Wyjmujemy skórkę pomarańczy z mleka, które następnie wraca na palnik i znów powoli podgrzewamy, dodajemy połamaną czekoladę i mieszamy, aż dokładnie się rozpuści.

Twoje notatki do przepisu: