

# Scorze d'arancia al cioccolato

*Fascino Noir. Il cioccolato è un tipo riservato. Per sciogliersi ha bisogno di tempo. Ma noi abbiamo scoperto con chi si sposa, quale profumo ama e come diventa chic sulla tavola di Natale.*

## Ingredienti

4 arance, 200 gr di zucchero, 100 gr di cioccolato fondente fra il 54% e il 65%.

## Preparazione

- Lavare le arance, eliminare le due calotte, pelarle a vivo e tagliarle in quattro quarti. Tagliare le scorze a bastoncini di ½ cm di larghezza, porle in una pentola e coprirle di acqua fredda.
- Portare ad ebollizione e scolare, ripetendo l'operazione per altre due volte avendo l'accortezza di cambiare l'acqua ogni volta.
- Mescolare 2,5 dl di acqua con lo zucchero e le scorzette: portare ad ebollizione e cuocere fino a quando tutto lo zucchero non sarà evaporato.
- Lasciar asciugare e raffreddare sopra una gratella.
- Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria ed immergere le scorzette una alla volta fino a metà altezza.
- Adagiarle su carta da forno e lasciar solidificare il cioccolato.



## Beauty a gourmet: perché abbiamo scelto questi alimenti?

Le arance sono una buona fonte di pectina (fibra solubile), vitamina C, acido folico e flavonoidi che proteggono l'organismo dai radicali liberi e favoriscono un maggior assorbimento della vitamina C contenuta in questo frutto (54mg in 100grammi) utile a migliorare l'elasticità della pelle e la circolazione.

Un'esplosione di colori e gusto, agrumi e profumi, tocchi originali e dolci creativi.

Perché la sorpresa fa parte della festa. Merry Christmas!