

COBERTURA DE CHOCOLATE E LARANJA

INGREDIENTES

- 1 laranja ou mexerica
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 20 g (1 tablete pequeno) de manteiga culinária
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 200 g de leite condensado (aproximadamente 1/2 de uma lata de leite condensado)

MODO DE PREPARO

CALDA DE LARANJA OU MEXERICA:

Calda de laranja ou mexerica: Descasque a laranja ou mexerica, retire as sementes dos gomos e os jogue inteiros no liquidificador. Bata tudo por aproximadamente 2 minutos até ficar líquido.

Ficará com pedacinhos de gomos, o que dará ainda mais gosto à cobertura.

Em uma panela pequena em fogo médio, coloque todo o açúcar e o suco de laranja ou mexerica.

Vá mexendo para não grudar no fundo até virar uma calda translúcida (meio transparente).

COBERTURA:

Cobertura: Em fogo médio, coloque o tablete de manteiga, o creme de leite, o leite condensado e o chocolate em pó. Vá mexendo até começar a borbulhar.

Jogue a calda de laranja aos poucos, mexendo.

Quando a cobertura fervente começar a desgrudar do fundo da panela e estiver numa consistência cremosa, desligue o fogo.

Você pode usar a cobertura em bolos, sorvetes ou mesmo pura. Fica com o gosto de chocolate com um fundo cítrico de laranja!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31139-cobertura-de-chocolate-e-laranja.html>