

Orangettes de Noël au chocolat



10 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 150 g d'écorces d'oranges confites
- 200 g de chocolat Nestlé Dessert Noir



Préparation

Coupez en fines lamelles les écorces d'oranges.

Faites fondre pendant ce temps-là le chocolat Nestlé Dessert au bain-marie, sans rien y ajouter, à feu très doux. Quand le chocolat est fondu et lisse, y faire tremper les lamelles d'écorces confites de manière à les recouvrir de chocolat, puis, à l'aide d'une cuillère, retirez-les et disposez-les sur un plateau recouvert de papier aluminium.

Quand tout le chocolat et les écorces sont utilisées, mettez au réfrigérateur pendant une heure ou deux, afin de faire durcir le chocolat.

Conservez au frais par la suite.

