



Programa Zero
Desperdício EPRIN



TIRAS DE CASCA DE LARANJA COM CHOCOLATE

As mil utilidades da laranja

INGREDIENTES

Cascas de laranja (do
bolo)

1 tablete de 200g de
chocolate de culinária

PREPARAÇÃO

1. Derreter o chocolate em banho-maria.
2. Com um descascador, cortar fatias finas (evitar parte branca).
3. Colocar as cascas num tabuleiro bem espalhadas e levar ao forno a 150°C.
4. Quando estiverem secas, retirar do forno
5. “Mergulhar” na calda de chocolate derretido e deixar arrefecer.

DICAS ZERO DESPERDÍCIO

Pode utilizar a casca da laranja para fazer compotas, águas aromatizadas, chás, para cristalizar e enfeitar sobremesas e ainda para sacos aromáticos, sprays de limpeza, etc.

