

Scorze di limone caramellate e ricoperte di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola



Scorze di limone caramellate e ricoperte di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

Ingredienti:

-10/12 Limoni biologici

- 2,5 lt di Acqua (per lo sciroppo)

- 1 kg di Zucchero semolato

- 1 baccello di Vaniglia

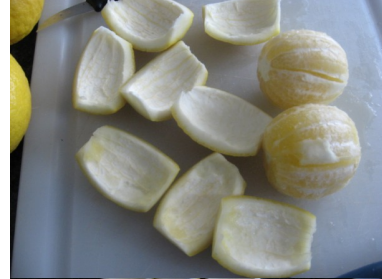
- 3 pezzi di Cannella

- Cioccolato fondente

Preparazione:

Scorze di limone caramellate e ricoperte di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola



Prendere 500g di scorze di limone, senza la parte bianca, dividerle in quattro parti la parte bianca.

Prendere 200g di zucchero, 20g di cannella e 10g di scorze di limone. Non

Scorze di limone caramellate e ricoperte di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola



conservato in frigorifero. Per il cioccolato ho fatto il cioccolato, l'ho filtrato, l'ho imbottigliato e

Scorze di limone caramellate e ricoperte di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola



Il limone lavato e pulito si divide in tanti piccoli contenitori prima di congelare per il momento quando si serve.