

ERREZETAK-RECETAS

Rodajas de manzana deshidratada con chocolate.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 03/07/2014 • 13:46

Sin comentarios



Fácil de realizar, es una receta muy sabrosa. Se saborea tal cual, aunque también se puede utilizar para la decoración de los pasteles.

Ingredientes:

- Manzanas deshidratadas en rodajas.
- Chocolate de cobertura.

Preparación:

1. Primero hay que quitar el corazón de la manzana cruda, cortarla en rodajas de 2 mm de espesor quedando el agujero perpendicular al corte. Salpicar cada rodaja con un poco de azúcar cristal. Colocarlas en la bandeja del horno, encima de una hoja de papel de horno y dejarlas secar 6 horas en el horno a 70°C y

con la ventilación puesta. Dejar enfriar.

2. Fundir el chocolate cobertura al baño maría hasta lograr una consistencia líquida que permita una buena adherencia del chocolate a la fruta seca. Si el chocolate no llega al punto de liquidez, añadir un poco de leche.
3. Empapar las rodajas de manzana en el chocolate. Es más fácil no empapar más que la mitad de la fruta para poder agarrarlas y a continuación dejarlas secar.
4. Dejar enfriar el chocolate. Un buen medio es suspender las rodajas enfiladas en un palito de brocheta encima de un recipiente bastante alto para evitar que los frutos toquen el fondo del plato. Si hace demasiado calor en la cocina, el enfriamiento del chocolate puede hacerse en el frigorífico. Se recomienda consumir estas "chorradicás" en el plazo de un mes. Se pueden guardar en un bote hermético y en un lugar fresco, incluso en el congelador para que mantengan su carácter crujiente.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº35

Autor: Dominic Lagadec (TXOPINONDO SARL)

Tags: chocolate, deshidratada, errezeta, lehorra, Manzana, receta, Sagarra, txokolatea

Anterior post

A diario una manzana... realmente es cosa sana. Incluso si la manzana es deshidratada. Sagarra deshidratatua bada ere, egunero sagar bat jatea... benetan osasungarria da.

Siguiente post

Sagardoaren Hiztegia: hecho con manzanas y sabores de las manzanas. Sagardoaren Hiztegia: sagarrekin egina eta sagarren ahogozoak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museos
Prensa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Centro de documentación de Sagardoetxea: carteles.



La sidra en el mundo: vídeos, tweets, blogs, visitas, etc... sobre la cultura de la sidra.



Sagardoaren Hiztegia: hecho con manzanas y sabores de las manzanas.



Rodajas de manzana deshidratada con

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



chocolate.



A diario una manzana... realmente es cosa sana. Incluso si la manzana es deshidratada.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **La BBC TRAVEL se hace eco de la sidra y del rito del txotx.**

J.M de Amassorrayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Links





El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

Sidrerías
Contacto

El museo
Tarifas y horarios
Cómo llegar
Tipos de visita
Centro de documentación
Contacto

Bebidas
Lotes
Delicatessen
Bonos regalo
Guía de consumo
Contacto

La manzana y su cultivo
Elaboración de la sidra vasca
Degustación y cata

Quiénes somos
Actividades
Proyectos
Formar parte
Contacto

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso

EUSKADI

**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE