

ERREZETAK-RECETAS

Sagar deshidratatua txokolatearekin.

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 "chorradas" 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.

Iturria: Sagardoaren Lurraldea Boletina 35

Egilea: 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
Gastronomía-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prensa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerias-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoetxeako
Dokumentazio Zentroa:
kartelak.



Sagardoa munduan:
sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
tweet-ak, blog-ak, bisitak...



Sagardoaren Hiztegia:
sagarrekin egina eta
sagarren ahogozoak.



Sagar deshidratatua
txokolatearekin.

Nombre *requerido*Email *requerido*

Web

Enviar

Sagarra deshidratatua bada ere, egunero sagar bat jatea... benetan osasungarria da.

Comentarios recientes

Ion Azpiazu en **Sagardoa eta txotx-aren erritua BBC TRAVEL-en.**

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.