

# Copa de chocolate con piel de naranja

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20'
- 15'
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La mayor parte de la fibra que aporta la naranja se encuentra en la capa blanca que la recubre y que queda debajo de la piel.

## **Modo express**

1. Ralle la piel de la naranja, exprímala y reserve el zumo.
2. Bata la nata con 50 gramos de azúcar y, cuando empiece a montarse, añada el zumo de naranja. La mezcla no debe montarse del todo, basta con que se espese un poco. Resérvela.
3. Bata los huevos con la maicena y reserve.
4. Introduzca en la cubeta la ralladura de la naranja, 100 gramos de azúcar y el agua. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98º.
5. Al terminar, añada el chocolate troceado. Mezcle y agregue la leche cuando el chocolate se haya derretido.
6. Programe de nuevo el menú A fuego lento, 5 minutos a 98º, y cuando el contenido rompa a hervir, baje a 90º. Agregue la maicena diluida en las yemas, sin parar de remover. Cuando espese, cancele y deje enfriar.
7. Para servir, puede mezclar la nata obtenida en el paso 2 con las natillas de chocolate; o presentar la copa con dos capas: una de chocolate y otra de nata. Decore con twists de naranja.