

オレンジットの作り方

♡ オレンジットとは オレンジピールにチョコレートがけしたものです。

材料 (約20~25本分)

オレンジピール (ハツ重り) ... 8枚 (約200g)

スイートチョコレート (クベルチュール) ... 200g

☆ クベルチュールは製菓用の、カカオ豆の含有料が多いチョコレートのことです。

作り方

① オレンジピールは1.5~2センチ幅位の細切りにする



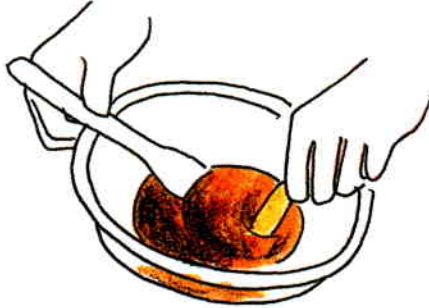
② チョコレートを細かく刻む。



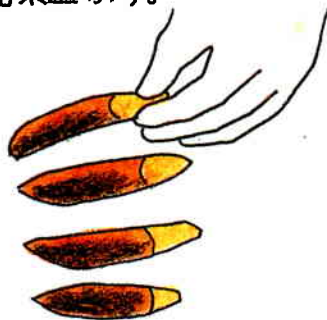
③ 刻んだチョコレートをボウルに入れ、湯せんにかけて溶かす。



③ オレンジピールの端を持ち、チョコレートに1/3位浸す。



④ オーブンシートの上に並べ、チョコレートが乾いて固まったら出来上がり。



🍷 市販の柔らかいオレンジピールを使う場合は、汁気を切って細に寄せ、180℃のオーブンで2~3分加熱し、乾かしてから使用する。

