

Chocolate-Covered Oranges

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 4 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

- 1 orange or large mandarin orange
- 1 oz chocolate chips
- 1 teaspoon avocado oil (optional)

1. Peel the orange and divide it into segments. Line a large plate with wax paper.
2. Melt your chocolate in the microwave, in two or three 30-second sessions, stirring after each session.
3. Optional: Stir the oil into the melted chocolate.
4. Dip half of each orange section into the melted chocolate. Swirl to allow any excess chocolate to drip back into the bowl.
5. Place the dipped orange segments on the prepared plate. Refrigerate for 20 minutes.



Adapted from: <https://healthyrecipesblogs.com/chocolate-covered-oranges/>

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Chocolate-Covered Oranges

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes 4 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

- 1 orange or large mandarin orange
- 1 oz chocolate chips
- 1 teaspoon avocado oil (optional)

1. Peel the orange and divide it into segments. Line a large plate with wax paper.
2. Melt your chocolate in the microwave, in two or three 30-second sessions, stirring after each session.
3. Optional: Stir the oil into the melted chocolate.
4. Dip half of each orange section into the melted chocolate. Swirl to allow any excess chocolate to drip back into the bowl.
5. Place the dipped orange segments on the prepared plate. Refrigerate for 20 minutes.



Adapted from: <https://healthyrecipesblogs.com/chocolate-covered-oranges/>

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Naranjas cubiertas en chocolate

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 4 porciones **Tiempo total: 35 minutos**

Ingredientes:

- 1 naranja o mandarina grande
- 1 onza de chispas de chocolate
- 1 cucharadita de aceite de aguacate (opcional)

1. Pele la naranja y divide en gajos. Cubra un plato grande con papel encerado.
2. Derrita el chocolate en el microondas, en dos o tres sesiones de 30 segundos, revolviendo después de cada sesión.
3. Opcional: Revuelva el aceite en el chocolate derretido.
4. Sumerga la mitad de cada sección de naranja en el chocolate derretido. Agite para permitir que el exceso de chocolate gotee de nuevo en el tazón.
5. Coloque los gajos de naranja en chocolate, en el plato preparado. Refrigere por 20 minutos.



Adaptado de: <https://healthyrecipesblogs.com/chocolate-covered-oranges/>
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Naranjas cubiertas en chocolate

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 4 porciones **Tiempo total: 35 minutos**

Ingredientes:

- 1 naranja o mandarina grande
- 1 onza de chispas de chocolate
- 1 cucharadita de aceite de aguacate (opcional)

1. Pele la naranja y divide en gajos. Cubra un plato grande con papel encerado.
2. Derrita el chocolate en el microondas, en dos o tres sesiones de 30 segundos, revolviendo después de cada sesión.
3. Opcional: Revuelva el aceite en el chocolate derretido.
4. Sumerga la mitad de cada sección de naranja en el chocolate derretido. Agite para permitir que el exceso de chocolate gotee de nuevo en el tazón.
5. Coloque los gajos de naranja en chocolate, en el plato preparado. Refrigere por 20 minutos.



Adaptado de: <https://healthyrecipesblogs.com/chocolate-covered-oranges/>
Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664