

Fondue de chocolate

por Receitas e Mais

Rendimento:

6 porções.

Ingredientes:

- 300 g de cobertura chocolate picada;
- 1 lata de creme de leite;
- 5 colheres (sopa) de conhaque;
- frutas em calda (pêssego, pêra, abacaxi, cerejas, etc.) ou frescas (morango, uva, etc.)

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela esmaltada ou de cobre o chocolate e o creme de leite e leve ao réchaud, regulando a chama o mais baixo possível. Mexa delicadamente até que o chocolate derreta. Acrescente aos poucos o conhaque, misture tudo muito bem e mantenha a chama

Fondue de chocolate

por Receitas e Mais

baixa. Disponha as frutas em vasilhas e coloque-as próximas ao *rèchaud*. Deixe que cada pessoa se sirva, espetando na ponta de um garfo de cabo longo um pedaço de fruta, mergulhando-o depois na fondue.

Dicas:

- Caso não disponha de *rèchaud* para preparar fondue, prepare-a em um recipiente refratário, colocado em banho-maria.

- Se desejar preparar a fondue em microondas, coloque o creme de leite em um recipiente refratário e leve ao microondas em potência alta por cerca de 1 minuto, mexendo na metade do tempo. Junte o chocolate picado, misture bem e volte ao microondas em potência alta, por cerca de 30 segundos. Retire do microondas, junte o conhaque e mexa até ficar homogêneo.

Fonte: Receitas Nestlé