

FONDUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 300 g de cobertura de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres de sopa de conhaque (opcional)
- 1 cacho de uvas
- 1 abacaxi
- 2 bananas
- 2 kiwis
- 1 caixa de morangos

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o chocolate picado e o creme de leite misturando levemente com o fogo baixo. Acrescente aos poucos o conhaque misturando sempre com o fogo baixo. Despeje o chocolate quente no réchaud (vasilha para fondue) e mantenha-o aquecido. Disponha as frutas lavadas e picadas em uma vasilha ao lado e deixe as pessoas se servirem espetado as frutas com o garfo longo e mergulhando-as depois no fondue de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35354-fondue-de-chocolate.html>