

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 espetando 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>