

## FONDUE

### INGREDIENTES

250 g de nutella

125 g de chocolate meio amargo

200 g de creme de leite fresco

80 g de avelãs tostadas e picadas

Morangos

Uvas (cortadas ao meio sem caroço)

Carambola (fatiada)

### MODO DE PREPARO

No réchaud (ou panelinha) com o fogo baixo, leve todos os ingredientes ao forno, exceto os avelãs

Mexa mexa bastante ate que o chocolate fique homogêneo.

Acrescente os avelãs e mantenha o fondue quente.

Com o espeto, mergulhe as frutas no chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54407-fondue.html>