



Receitas



Fondue Chocolate Tradicional

Tipo de prato: Sobremesa / Preparo: Rápido (até 30 minutos) / Dificuldade: Fácil

Ingredientes

100 g de chocolate picado com 70% cacau
100 g de chocolate ao leite do tipo cobertura
3/4 de xícara (chá) de creme de leite
6 fatias de bolo de massa de pão de ló em cubos
Uva, morango, banana, maçã e abacaxi à vontade



Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria no fogão. À parte, aqueça o creme de leite e misture com o chocolate derretido. Coloque a mistura na panela de fondue e sirva à mesa com o bolo e as frutas separadas.

Dica: passe um pouco de limão diluído em água nas maçãs e peras. Assim poderá prepará-las antes sem que fiquem amarronzadas.

Manduri

www.manduri.com.br