

FONDUE DE CHOCOLATE FELFORT



PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- **4 u de 50 g de Chocolate Clásico 70% Felfort**

- 40 g de manteca
- 150 g de crema
- 150 g de leche

- **Acompañamientos recomendados:**

- Frutillas
- Banana
- Cuadraditos de Brownie
- Marshmallows

- Colocar el Chocolate Clásico 70% Felfort, la manteca, crema y leche en una olla a fuego bajo.
- Revolver ocasionalmente hasta que el chocolate esté fundido junto a los demás ingredientes.
- Debe lograrse una preparación lisa y brillante.
- Colocar en platitos las frutillas, las bananas, los cuadraditos de brownie, o cualquier producto que sea de su agrado.
- Servir la fondue tibia.

-
- Tiempo de Preparación: 20

minutos

- Porciones: 4-6
- Dificultad: Fácil

"Conocé más sobre esta y otras recetas en
www.felfort.com.ar"