FONDUE AU CHOCOLAT



COMMENT PRÉPARER UNE FONDUE AU CHOCOLAT?

Les enfants adorent le **chocolat** et le côté ludique de la **fondue**, alors pourquoi ne pas associer les deux en leur proposant de préparer une **fondue au chocolat**. La recette de la **fondue au chocolat** peut être agrémentée de fruits ou de guimauves.

INGRÉDIENTS POUR FAIRE UNE FONDUE AU CHOCOLAT :

Pour 6 personnes:

300 g de chocolat 25 cl de crème fraîche 75 g de beurre Fruits de saison Guimauves Citron

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA FONDUE AU CHOCOLAT :

- 1. Couper les fruits en morceaux
- 2. Les arroser de jus de citron
- 3. Faire chauffer le chocolat et le lait au bain-marie
- 4. Lorsque le chocolat est fondu, ajouter la crème fraiche en mélangeant le tout au fouet
- 5. Au dernier moment, ajoutez le beurre
- 6. Mettre le chocolat dans le receptacle à fondue entouré par les fruits et les guimauves.

A déguster avec : une salade de fraises.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE





Dessous de verre rond en bois

à partir de 0,69€



à partir de 3,19€

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr