

FONDUE DE CHOCOLATE CON BROCHETAS DE FRUTAS

Ingredientes:

- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de crema para batir (560 ml)
- $\frac{1}{4}$ taza de leche condensada
- 500g Chocolate semi amargo
- 30 ml de brandy
- 1 bolsa de mango congelado
- 1 cajita de fresas lavadas y desinfectadas
- 1 cajita de zarzamoras
- 1 cajita de frambuesas
- Palillos para brochetas

Procedimiento:

1. Coloca en un bowl los 3 primeros ingredientes y funde a baño Maria hasta que se funda por completo el chocolate, añade el brandy, mezcla perfectamente y reserva.
2. Forma las brochetas con las frutas y los palillos.
3. Ofrece el fondue con las brochetas.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4