

# Fondue de Chocolate por Paulina Abascal



## Ingredientes

### Acompañamiento

Fresas: c/n

Mini donas: c/n

Malvaviscos: c/n

Mini panqués: c/n

### Decoración

Chocolate blanco: c/n

### Fondue

Chocolate semi amargo: 180 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Mantequilla: 20 grs

Sal: 1 grs

Crema para batir: 180 cc

Miel de maíz: 15 cc

## Preparación de la Receta

- *Hervir* la *crema* con el extracto de vainilla y la miel de maíz.
- Fuera del fuego agregar el **chocolate** y la sal.
- Incorporar la *mantequilla* y emulsionar.
- Verter al tazón de fondue.
- Colocar los acompañantes.

### Decoración

- Terminar con *chocolate* blanco fundido.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-chocolate-por-paulina-abascal>