

Fondue de Chocolate Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Biscotts: c/n

Chocolate semi amargo: 500 Gramos

Semillas de cardamomo: 3 Unidades

Leche: 300 miliitros

Mantequilla: 85 Gramos

Canela: 1 Rama

Crema de leche: 300 miliitros

Frutas: c/n

Malvaviscos: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar leche, *crema* de leche y agregar canela en rama y semillas de *cardamomo* machacadas.
- Cuando llegue al punto de hervor añadir **chocolate** semiamargo picado, *manteca* y apagar el fuego.
- Dejar infusionar 3 minutos y mezclar bien para integrar.
- Retirar los cabos de las frutillas, cortar bananas en *rodaja*, mango en perlas y trasladar el *chocolate* fundido al recipiente de fondue con el mechero encendido.
- Servir con las frutas, biscotts y malvaviscos.

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