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