

Fondue de chocolate y chupetines

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo para chupetines

Avellanas: 50 g

Azucar: 150 grs.

Almendras: 50 g

Nueces: 50 g

Cazuelas

Bananas: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1 Unidad

Anana: 1/2 Unidad

Agua: 200 cc

Pan dulce: 1/2 Unidad

Fondue

Leche: 150 cc

Chocolate amargo: 350 g

Jugo de Naranja: 100 cc

Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

Fondue

- Pique el **chocolate**.
- Exprima las naranjas.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego medio hasta el primer hervor.
- Retire, vierta la *crema* de leche sobre el *chocolate* y mezcle hasta fundirlo.
- Añada luego la leche y el *jugo* de naranjas
- Lleve a fuego mínimo.

Caramelo para chupetines

- Muela las nueves, avellanas y almendras.
- Coloque en una olla el azúcar y lleve a fuego medio mientras mezcla con una cuchara de madera hasta conseguir un *color* rubio.
- Sobre una placa siliconada forme los chupetines con una parte del caramelo y coloque los palillos antes que se endurezca.
- Añada a la otra parte del caramelo las frutas secas molidas y realice el procedimiento anterior.

Cazuelas

- Corte el pan dulce primero en rodajas de 2cm y luego en cubos.
- Corte el *ananá* en cuadrados.
- Corte las bananas en trozos de 2cm.
- Coloque en un bolw agua y *jugo* de *limón*, vierta las frutas para que no se oxiden y retírelas en el momento de consumirlas.

Presentación

- Sirva la fondue en una cazuela y acompañe con las frutas y los chupetines.

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