Fondue Dulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Maicena: 1/2 cda.
Manzana verde: 1 Unidad
Merengues copitos: 10 Unidades
Manteca: 1 cda.
Nueces picadas: 3 cdas.
Miel: 3 cdas.
Banana: 1 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Leche: 1/2 Taza

Fondue de caramelo y nuez

Maicena: 1/2 cda.
Miel: 3 cdas.
Banana: 1 Unidad
Azucar: 1/2 Taza
Leche: 1/2 Taza
Manzana verde: 1 Unidad
Merengues copitos: 10 Unidades
Manteca: 1 cda.
Nueces picadas: 3 cdas.

Fondue de Chocolate

Chocolate amargo: 150 g
Frutillas: 1/4 k
Mango: 1 Unidad
Café Express: 2 cdas.
Cáscara de naranja confitada: 1 cda.
Licor de naranja: 1 cdita.
Pera: 1 Unidad
Crema de leche: 200 cc
Leche: 3/4 Taza
Naranja: 1 Unidad

Tejas de chocolate

Azúcar Negra: 3 cdas.
Manteca: 1 cda.
Jugo de Naranja: 3 cdas.
Harina: 1 cda.
Azucar impalpable: 3 cdas.
Cacao en Polvo: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Fondue de Chocolate

- Pele el mango, las naranjas y las peras, córtelas en dados.
- Retire el las hojas de las *frutilla* y córtelas al medio.
- Tome los pinchos y combine los dados de frutas.
- Coloque en una olla la *crema* de leche, la leche y la cáscara de *naranja*, lleve a fuego suave y mezcle con una cuchara de madera.
- Una vez caliente agregue el *chocolate* previamente picado y mezcle, añada luego el *café* Express y el *licor* de naranjas, mezcle hasta que la consistencia sea espesa
- Pele el mango, las naranjas y las peras, córtelas en dados.
- Retire el las hojas de las *frutilla* y córtelas al medio.
- Tome los pinchos y combine los dados de frutas.

Fondue de Caramelo y nuez

- Coloque en una olla la miel y lleve a fuego mínimo.
- Añada el azúcar, la *maicena* y mezcle bien hasta disolver.
- Por ultimo agregue la leche mientras mezcla continuamente, la *manteca* y las nueces picadas.
- Una vez que tome *color* caramelo retire.
- Pele la *banana* y la *manzana*, corte en dados la *manzana* y en círculos la *banana*.
- Tome los pinchos y combine las frutas junto con los copitos de merengue.

Tejas de chocolate

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar impalpable, la *harina*, el azúcar morena, el cacao y el *jugo* de *naranja*
- Mezcle bien hasta integrar.
- Con la ayuda de un pincel cargado con la preparación forme círculos sobre una placa con papel *manteca*
- Lleve a horno a 180ºC y cocine durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva los pinchos con las salsas y acompañe con las tejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-dulce