Fondue savoyarde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 2 cdas.
Crema de leche: 100 grs.
Chocolate semi amargo: 400 g
Azucar: 10 cdas.

Frutas

Manzanas rojas: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Naranjas: 2 Unidades
Bananas: 2 Unidades
Mango: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Lleve una olla a fuego y coloque la *crema* de leche, una vez que rompa el hervor agregue el azúcar junto con el *chocolate* previamente picado, mezcle con un batidor hasta fundir el *chocolate*, por ultimo agregue el coñac.

Frutas

- Pela las bananas, las naranjas y el mango.
- Corte las bananas en trozos, las manzanas, peras, mango y naranjas en gajos.

Armado

- Disponga las frutas en una fuente.
- Coloque el *chocolate* caliente en un recipiente para fondue con sus respectivos pinches.

Presentación

- Pinche los gajos de frutas y pase por el *chocolate*.

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