



FONDUE DE CHOCOLATE CON BROCHETAS DE FRUTAS

6 porciones

Ingredientes

- 2 ¼ tazas de crema para batir (560 ml)
- ¼ taza de leche condensada
- 500g Chocolate semi amargo
- 30 ml de brandy
- 1 bolsa de mango congelado
- 1 cajita de fresas lavadas y desinfectadas
- 1 cajita de zarzamoras
- 1 cajita de frambuesas
- Palillos para brochetas

Preparación:

1. Coloca en un bowl los 3 primeros ingredientes y funde a baño María hasta que se funda por completo el chocolate, añade el brandy, mezcla perfectamente y reserva.
2. Forma las brochetas con las frutas y los palillos.
3. Ofrece el fondue con las brochetas.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

DIFICULTAD: Muy Fácil