FONDUE AU CHOCOLAT



COMMENT PRÉPARER UNE FONDUE AU CHOCOLAT ?

Les enfants adorent le **chocolat** et le côté ludique de la **fondue**, alors pourquoi ne pas associer les deux en leur proposant de préparer une **fondue au chocolat**. La recette de la **fondue au chocolat** peut être agrémentée de fruits ou de guimauves.

INGRÉDIENTS POUR FAIRE UNE FONDUE AU CHOCOLAT :

Pour 6 personnes :

300 g de chocolat
25 cl de crème fraîche
75 g de beurre
Fruits de saison
Guimauves
Citron

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA FONDUE AU CHOCOLAT :

1. Couper les fruits en morceaux
2. Les arroser de jus de citron
3. Faire chauffer le chocolat et le lait au bain-marie
4. Lorsque le chocolat est fondu, ajouter la crème fraiche en mélangeant le tout au fouet
5. Au dernier moment, ajoutez le beurre
6. Mettre le chocolat dans le receptacle à fondue entouré par les fruits et les guimauves.

A déguster avec : une salade de fraises.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr