

RECEITA:

Fondue de Chocolate



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
30 minutos



Rendimento
3 porções



INGREDIENTES

- 200 ml de leite
- 100 g de Truvia® culinário
- 100 g de Cacau em Pó 100% Genuine
- 50 g de manteiga sem sal
- 100 ml de creme de leite fresco



MODO DE PREPARO

- 1 - Misture o leite, o Truvia® culinário e o cacau em pó até ficar homogêneo. Adicione a manteiga e o creme de leite.
- 2 - Leve ao fogo em panela alta com chama média, até encorpar levemente, por cerca de 5 a 10 minutos.
- 3 - Transfira o conteúdo para a panela de fondue e mantenha em fogo bem baixo. Pique as frutas de sua preferência e sirva com o fondue.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive