



## **CHOCOLATE FONDUE**

Elaboración [fácil]  
Tiempo [10 minutos]

Ingredientes [10 minutos]

2 aguacates.  
500g chocolate de tableta.  
40 cl crema de leche.  
2 cucharadas de brandy o ron.

También puede hacerse con las siguientes frutas: mango, fresas, piña.

Para acompañar, champán bien frío.

Elaboración

Colocamos el cacito de la fondue al baño María y calentamos la crema de leche. Añadimos el chocolate a trozos, o mejor aún, rallado. Lo fundimos hasta conseguir una mezcla homogénea, removiendo sin parar.

Añadimos el coñac, lo removemos y colocamos sobre el infiernillo de la fondue.

Se cortan en trozos el aguacate y otras frutas y se mojan en la fondue.

