



Fondue de chocolate!

Brownies, Caramelo, Chocolate

Ingredientes

- 225 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 240 gramos de crema de leche o nata espesa de cocina
- Opcional: $\frac{1}{4}$ de cucharadita de ron dorado
- Adicional: los toppings de preferencia

Preparación

- Derretir el chocolate y la crema de leche al Baño María en fuego medio (para hacer un Baño María, colocar una olla o cacerola pequeña encima de otra olla o cacerola que contenga un poco de agua. El chocolate y la crema de leche se ponen en la olla superior y se derretirá por el calor que transmitirá el agua de la olla inferior).
- Cuando el chocolate se haya derretido, verter la mezcla en un recipiente de fondue y servir junto con los toppings que se hayan elegido.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/308>