



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Fondue Cremoso em Conhaque

15 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

300 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

400 ml de Natas LONGA VIDA

4 c. de sopa de conhaque

morangos q.b.

kiwi q.b.

1 manga

uvas q.b.

pitaias q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	427,5 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	18,6 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,4 g	12%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Derreta, em banho maria, o chocolate partido com as natas e o conhaque.
- 2 Deite-o num recipiente próprio para fondue, coloque em cima do fogão e mantenha-o quente em lume brando.
- 3 Sirva à parte com a fruta bem fria.