



Dietas Especiais: Receitas

Sem glúten

## 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.

### Preparação

### 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)

- 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.