

Como Fazer Fondue de Queijo e Chocolate

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Bolos e Doces](#), [Inverno](#), [Receitas](#), [Vídeos](#)



Tipo da Receita: Principal

Nível: Fácil

Rendimento: + ou – 4 Pessoas

Sempre que o inverno chega você me pedem receitas de **Fondue** tanto de **Queijo** quanto de **Chocolate**, então chegou o momento tão esperando onde vou te mostrar que é possível fazer essas delicias com ingredientes que encontramos em qualquer mercadinho de bairro, ou seja:

Todo mundo consegue fazer!!!!

Então se joga nessas duas receitas, reúna os amigos e aqueçam o coração nesse inverno.

Ingredientes

- 1 Dente de Alho
- 1 Lata de Creme de Leite
- 1 xícara (chá) de Requeijão
- 1 Pitada de Noz Moscada
- 1 xícara (chá) de Queijo Prato
- 1 xícara (chá) de Queijo Mussarela

Instruções

1. Em uma panela passe o dente de alho no fundo da panela.
2. Adicione 1 Lata de Creme de Leite, 1 Xícara de (chá) de Requeijão (ou 1 copo) e aqueça até que fique bem quente.

3. Tempere com sal e noz-moscada a gosto.
4. Junte os 2 queijos prato e mussarela e misture até que esteja derretido por completo.
5. Coloque na panela de fondue e sirva com pedacinhos de pão, pão de queijo, bolinhos, coxinha, almondegas ou pedacinhos de carne.

Observações

Queijos:

O Fondue original é feito com queijos mais nobres e puros como Gruyère Estepe ou Emmental, se você quiser pode usar eles.

Vinho:

Eu optei por não usar o vinho também já que é uma receita econômica, mas se você quiser pode adicionar ai ¼ xícara (chá) de vinho branco seco, mas não esqueça de deixar ferver para que o álcool evapore.

Conservação:

Se quiser fazer um dia para consumir no outro pode, deixe na geladeira bem fechado por no máximo 3 dias e quando for usar aqueça na panela ou microondas com um pouco de leite.

Sal:

Adicione se precisar, tudo vai depender dos queijos usados, então tome cuidado.

Noz-Moscada:

Eu acho essencial para saborizar, mas se não tiver use pimenta do reino que também fica delicioso.

Servir com:

Com o que gostar, pode ser pão, pão de queijo, bolinhos empanados como coxinha e bolinha de queijo, ou ainda pedaços de carne ou legumes.

Comeu o Fondue e sobrou?

Guarna na geladeira e no dia seguinte adicione mais lente e coloque em um macarrão ou faça um arroz de forno =D

Como Fazer Fondue de Chocolate

Tipo da Receita: Sobremesa

Nível: Fácil

Rendimento: +ou- 4 Pessoas

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de Leite
- 1 Lata de Creme de Leite
- 1 Colher (sopa) de Manteiga
- 4 Colheres (sopa) de Açúcar
- 6 Colheres (sopa) de Chocolate em Pó

Instruções

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo misturando sempre até que comece a levantar fervura.
2. Assim que as primeira bolachas de fervura subirem, desligue o fogo e continue misturando mais uns 3 minutos para que o excesso de liquido evapore e fique mais cremoso de forma que consiga grudar no morango, se não atingir o ponto volte a ligar o fogo, mas não deixe que fique fervendo para não correr o risco de talhar ou queimar.

Observações

Chocolate:

Não use ACHOCOLATADO!

Lembrem-se que achocolatado não é chocolate, é açúcar com corante e o que queremos é sabor de chocolate então compre chocolate em pó na seção de bolos do supermercado.

Creme de Leite:

Pode usar qualquer um que você tiver, mas mantenha a medida de 1 lata que equivale a 1 xícara (chá), e caso use Nata pode ser melhor adicionar um pouco mais de leite por ser mais consistente.

Conservação:

Guarde na geladeira por até 5 dias e quando for consumir aqueça no microondas ou fogão com um pouco mais de leite.

Caso sobre você pode usar para cobrir bolos.

Servir com:

Frutas de todos os tipos que gostar, pedaços de bolo e brownie, marshmallow.

Chocolate em Barra:

Quer usar chocolate de verdade? Sem problemas coloque 150g de chocolate para cada lata de creme de leite.



Ai se você não tem uma panela de fondue, não se preocupa! Você ainda pode fazer de 3 formas diferentes.

1. Aquecendo no microondas quando começar a esfriar
2. Fazer com banho maria (ou seja colocar o pote com o chocolate ou queijo por cima de uma panela com água quente)
3. Fazer uma panela de fondue com uma latinha de refrigerante, veja como aqui: <https://www.youtube.com/watch?v=MMiHvBbBpMo>

http://receitasdeminuto.com/como-fazer-fondue-de-queijo-e-chocolate/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29

**Receitas
De Minuto**

São Paulo, SP, 31 Novembro de 2017

Mkmouse