

Receita de Fondue de Chocolate Quente com NESQUIK®: Surpreenda-se!



Está pronto para descobrir como fazer Fondue de Chocolate Quente com NESQUIK®? É uma receita deliciosa, perfeita para partilhar com quem mais gosta. Vamos ajudá-lo a transformar o NESQUIK® numa sobremesa de sonho. Pegue em paus de espetada e nas suas frutas frescas preferidas e vamos começar!

Os Ingredientes para o seu Fondue de Chocolate Caseiro com NESQUIK®

Esta receita de Fondue de Chocolate Quente com NESQUIK® é simples e exige poucos ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo
- 1 chávena de creme de leite
- 2 colheres de sopa de NESQUIK®
- Frutas frescas (como morangos, bananas e uvas) para mergulhar

- Marshmallows ou biscoitos para acompanhar

Adapte as quantidades de acordo com o número de pessoas que vão deliciar-se com esta sobremesa. Se é um amante de chocolate, adicione um pouco mais de NESQUIK®. Se prefere uma opção mais saudável, pode substituir o chocolate meio amargo por chocolate amargo ou cacau em pó.

Com estes ingredientes simples, está pronto para criar um delicioso Fondue de Chocolate Quente com NESQUIK® que vai surpreender a todos!

Como Fazer Fondue de Chocolate com NESQUIK®

Aqui está a forma rápida e fácil de preparar o seu Fondue de Chocolate Caseiro com NESQUIK®:

1. Aqueça o leite numa panela em lume médio.
2. Quando o leite estiver quente, adicione o NESQUIK® e mexa bem até estar completamente dissolvido.
3. Adicione o chocolate picado à mistura de leite e continue a mexer até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura esteja lisa e homogénea.
4. Por último, adicione uma pitada de sal para realçar o sabor do chocolate.

Quer mais dicas para fazer Fondue de Chocolate com NESQUIK®? Aqui estão algumas:

- Adicione um toque de aroma de baunilha ou uma pitada de canela para dar um sabor extra ao seu fondue de chocolate quente.
- Sirva com uma variedade de acompanhamentos deliciosos, como morangos frescos, marshmallows, pedaços de bolo ou biscoitos.

Com estas dicas para fazer Fondue de Chocolate com NESQUIK®, está pronto para preparar a sua própria sobremesa e desfrutar de um momento delicioso. Bom apetite!

Como Servir o seu Fondue de Chocolate Caseiro com NESQUIK®

O Fondue de Chocolate Quente com NESQUIK® agrada a todos. Aqui estão algumas sugestões para tornar a experiência ainda mais especial:

1. Use uma panela própria para fondue, de preferência de cerâmica ou porcelana, que mantém o chocolate quente por mais tempo.
2. Corte frutas frescas em pedaços pequenos e disponibilize também marshmallows, pedaços de bolo ou biscoitos para mergulhar no chocolate quente.
3. Organize os ingredientes em pratos coloridos e disponha-os numa mesa ao alcance de todos para tornar a experiência mais interativa e divertida.

Nestlé
Nesquik

Para conservar o seu Fondue de Chocolate Caseiro com NESQUIK®, transfira o chocolate restante para um recipiente com tampa e guarde no frigorífico. Para voltar a consumir, aqueça em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo bem para que fique homogéneo.

