

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Tupperware

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Tupperware

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Tupperware

Fondue-dessert printanière au chocolat blanc

de M. Tupperware

Donne :

Portion :

*170 grammes de chocolat blanc
2/3 tasse de sirop d'érable*

Mettre le chocolat blanc et le sirop d'érable dans le plat de 1,75L du TupperOndes ou dans un Chof-É-Sert profond. Cuire à couvert au four à micro-ondes pendant 1½ minute à puissance 50%. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit entièrement fondu et homogène.

Pour garder la fondue-dessert au chaud, juxtaposer le plat de 1,75 litre du TupperOndes sur le plat de 3 litres contenant déjà 6½ tasses d'eau bouillante.

Servir chaud avec des fruits, des morceaux de gâteau et des biscuits.

Variation : Laissez refroidir le mélange et utiliser comme glaçage à gâteau. Pour servir la fondue-dessert froide, ajouter du sirop d'érable afin d'éclaircir le mélange.

Tupperware