

## Fonduta spumeggiante al cioccolato



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
4 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

200g di cioccolato fondente, a pezzi  
45ml (3 cucchiaini) di miele liquido  
200ml di panna da montare  
30ml (2 cucchiaini) di Cointreau®  
biscotti e frutta a scelta da disporre a contorno

### Istruzioni per la preparazione

1. Mettete in un pentolino dai bordi alti il cioccolato, il miele e la panna. Scaldate dolcemente a fuoco lento, mescolando occasionalmente. Quando il cioccolato è sciolto e ben amalgamato, aggiungete il Cointreau®.
2. Montate l'accessorio per montare a neve e immergetelo a fondo nel composto.
3. Lavorate a velocità 4 per circa 1 minuto e 30 secondi, fino a ottenere una consistenza leggermente spumeggiante.
4. Servite immediatamente con biscotti e frutta.