

# チョコレートフォンデュ (約4人分)

## 材料

ゴディバタレット*		
ミルクチョコレート または チョコレート72%		2枚(180g)
生クリームあるいは牛乳		120g
好きなフルーツやマカロンなど**		適量

\* チョコレートの2つの味を分けてお楽しみいただきたい場合は、他の材料を半量にして2人分でお楽しみください。

\*\* その他の焼菓子やマシュマロなどもおすすめです。  
GODIVAのドームバームクーヘンを一口大に切って使うと、新たな味わいが楽しめます。



## 作り方

1. フルーツは一口大に切っておく
2. チョコレートを細かく刻み、湯せんでゆっくり溶かす
3. 生クリームを温め、チョコレートに少しずつ加え、中心から混ぜる
4. すべて混ぜりきったら器に移し替えて完成



Chocolate  
Fondue

