

Fondue au chocolat

7 onces de chocolat noir amer, haché en morceaux
7 onces de crème fraîche
2 cuillères à thé de liqueur d'amaretto (facultatif)
2 cuillères à thé de sucre (facultatif)

Versez 2 tasses d'eau dans l'instant pot. Placez le support à l'intérieur de l'instant pot.

Ajouter tous les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur. Placez le bol sur le support.

Cuire 2 m. sur MANUAL/PRESSURE.

Retirez le plat de l'instant pot.

Fouetter vigoureusement jusqu'à consistance lisse. Servir avec des fruits ou des biscuits ou des bretzels.

Traduit de : Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes for you.

