



Club de Français

Octobre 2018

Fondue au Chocolat

Ingrédients

250 g de chocolat semi-sucré

80 ml de lait évaporé

Fruits au choix, préparés et coupés en morceaux (oranges, bananes, fraises, pommes, poires, etc.)



Préparation

Placer le chocolat et le lait évaporé ou la crème dans un caquelon à fondue.

Faire fondre à feu doux en remuant régulièrement avec une spatule de bois.

Lorsque le chocolat est fondu, placer le caquelon sur son trépied. Allumer le réchaud au minimum.

Disposer les fruits dans une assiette de service et servir aussitôt.

Club de Français



Activités du mois d'octobre



29 octobre 2018

En octobre, les élèves du *Club de Français* de São Gonçalo ont choisi une recette pour préparer une activité de dégustation.

Fondue au Chocolat

Chaque élève a préparé un fruit - une pomme, une banane, une poire, une mangue. Les élèves ont coupé les fruits en morceaux.

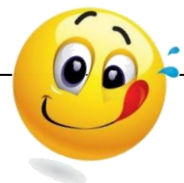
Après, ils ont fait fondre le chocolat à feu doux.



Dégustation

On a disposé les fruits dans une assiette et on a mangé les fruits avec le chocolat chaud.

Humhum ... délicieux!!!



Travail réalisé par:
Rúben Dias
Margarida Gregório
Liliana Santos
Margarida Eira