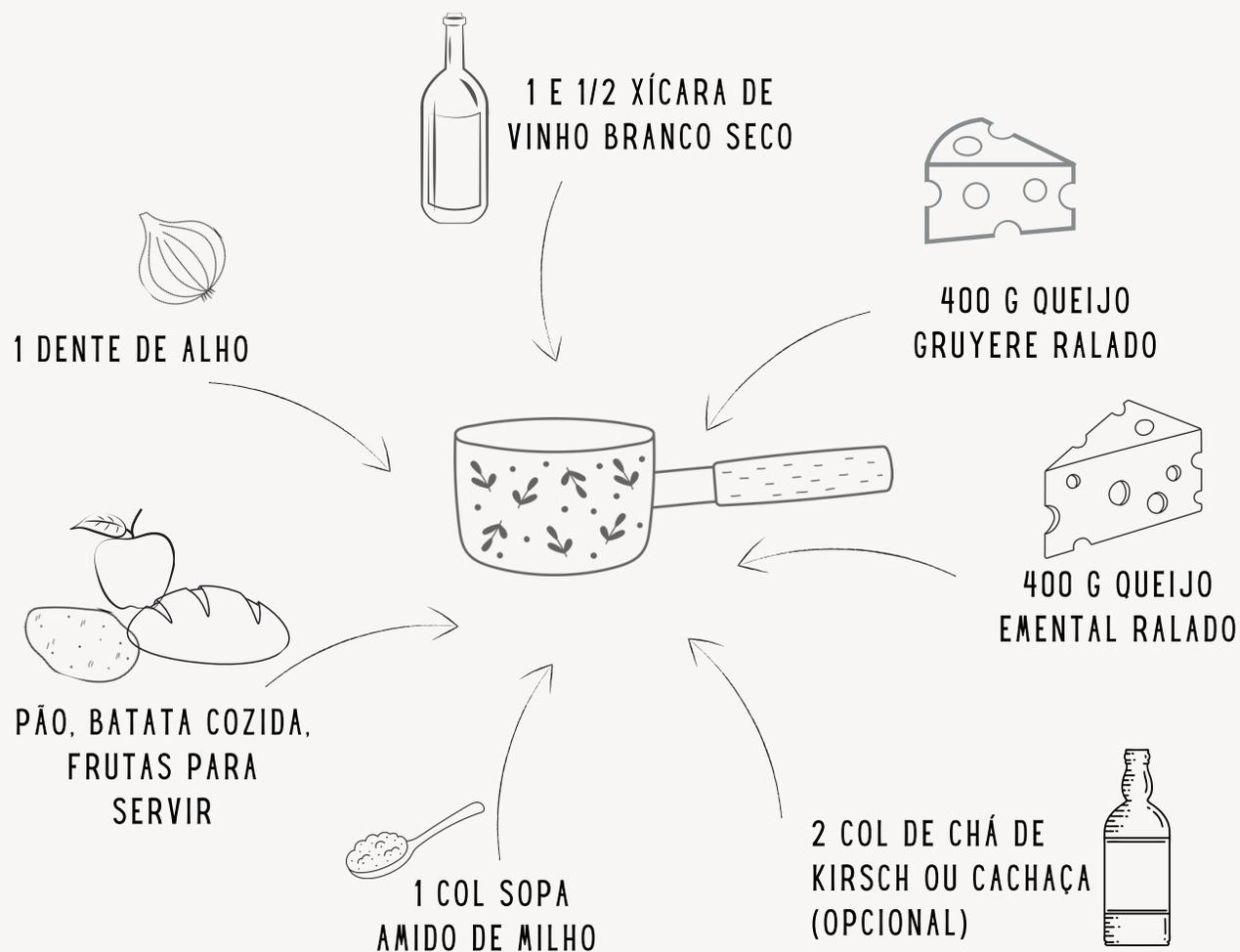


FONDUE DE QUEIJO



COMO FAZER

- 1** Esfregue bem o dente de alho descascado na panela e descarte. Adicione o vinho à panela e leve ao fogo baixo.
- 2** Em uma tigelinha, misture o amido de milho com o kirsch, cachaça (ou mesmo água) e reserve.
- 3** Quando o vinho começar a ferver, adicione o queijo aos poucos à panela e mexa até que forme um creme. Mantenha o fogo bem baixo.
- 4** Acrescente a mistura de amido de milho ao fondue. Mexa até incorporar.
- 5** Cozinhe em fogo muito baixo, sempre mexendo, até que engrosse, por cerca de 5 a 8 minutos.

Sirva com um bom pão cortado em cubos, batata assada ou cozida, frutas como maçã, floretes de couve flor ou brócoles