



Dessert di fragole

INGREDIENTI

- fragole 600 gr
- zucchero a velo 140 gr
- 1 bicchiere di panna montata
- 1 bustina di vanillina
- 2 limoni

ESECUZIONE

Pulire e lavare le fragole con acqua acidulata con del succo di limone, asciugarle ed aggiungere la vanillina, lo zucchero a velo e un po' di succo di limone, quindi far frullare per pochi minuti.

Unire a questa crema la panna montata, passare poi nel frigorifero.

Quando si sarà raffreddata bene, sbatterla con una frusta in modo che diventi spumosa.

Versare in uno stampo e mettere in freezer per 2 ore circa.

Prima di servire rovesciare lo stampo su un piatto e guarnire a piacere.

STAMPO BUDINO SCANNELLATO Ø cm 22



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.