

14. Crema alle fragole

Crème aux fraises



8 portions

Ingrédients :

500 grammes de fraises
250 grammes de mascarpone
250 grammes de yaourt
2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

1. Lavez les fraises et coupez les feuilles.
2. Mixes avec le mascarpone, le yaourt et le sucre vanillé
3. Versez dans des grands verres et laissez au frigo pendant une heure.

⇒ On peut aussi faire une crème aux pêches : dans ce cas au lieu du sucre on prend du miel et on peut saupoudrer avec des grains de pavot.