

14. Crema alle fragole



8 porzioni

Ingredienti:

500 grammi di fragole

250 grammi di mascarpone

250 grammi di yogurt bianco

2 bustine di zucchero vanigliato

Preparazione:

- 1.** Pulire le fragole, poi frullarle insieme agli altri ingredienti.
- 2.** Versare la crema in bicchieri o coppette.
- 3.** Eventualmente lasciare raffreddare per circa un'ora nel frigorifero prima di servirla.

⇒ Si possono rimpiazzare le fragole con le pesche o le pesche noci, in quel caso si può addolcire con 4 cucchiaini di miele invece che con lo zucchero vanigliato e cospargere con un po' di semi di papavero.