



dessert fragole e panna di francesca



Ingredienti

250g di panna

1 cestino di fragole

2 cucchiari di zucchero

1 scatola di biscotti Mc Vitie's Original Digestive

Preparazione

Sbriciolare 2 biscotti Mc Vitie's Original Digestives da mettere sul fondo del bicchiere.

Montare la panna, pulire le fragole e macerare con lo zucchero.

Dopo 30 minuti frullare le fragole.

Assemblare il tutto alternando i diversi strati.

Porre sopra i biscotti, posti sul fondo del bicchiere, uno strato di panna tramite sac à poche e inserire una cucchiata di fragole frullate.

Poi aggiungere uno strato di panna e uno di fragole.

Finire con uno strato di panna ponendo dei pezzettini di fragole sopra.

Decorare con un Mc Vitie's Original Digestive.

Tenere in frigorifero fino al momento di servire.

<http://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/05/ricetta-dessert-fragole-e-panna.html>