

Ingredienti per 4 coppe:

8 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena (due in ogni coppa)

il succo di 2 limoni

200g di mascarpone

60g di zucchero

1/2kg di fragole

1 uovo

50g di cioccolato al latte

Preparazione

Per prima cosa, lavo accuratamente le fragole, le taglio a dadini e le metto in una ciotola insieme a 2 cucchiai di zucchero e qualche goccia di succo di limone.

In un’altra ciotola sbatto l’uovo con lo zucchero e il succo dei limoni e successivamente aggiungo il mascarpone.

Poi inizio a preparare le coppe: sbriciolo due biscotti per ogni coppa, aggiungo un cucchiaio di fragole, un cucchiaio di crema al mascarpone e così via fino a ricoprire il bordo della coppa.

Aggiungo una bella grattugiata di cioccolato e lo faccio riposare in frigorifero per una o due ore!!

http://manuelinamakeup.blogspot.it/2013/04/coppa-di-fragole-con-mc-vities.html