

Ingredienti

12 biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

500g di fragole

50g di zucchero di canna integrale

succo di 1/2 limone

300g di yogurt greco 0%

2 cucchiai di marmellata ai frutti di bosco

foglioline di menta per decorare

Preparazione

Lavare velocemente le fragole sotto l’acqua corrente, asciugarle, togliere il picciolo e tagliarle a piccoli pezzi direttamente in una casseruola dove sarà già stato messo lo zucchero di canna integrale ed il succo di limone.

Fare bollire a fuoco lento per 20 minuti circa finchè il liquido si addensa e le fragole saranno cotte.

Lasciare raffreddare.

Mescolare lo yogurt greco 0% con due cucchiai di mermellata ai frutti di bosco e metterlo in una coppetta.

Comporre il dessert a strati mettendo nel fondo di ogni coppetta 1 biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolato, due cucchiai di composta di fragola, due cucchiai di yogurt greco 0% mescolato con due cucchiai di marmellata ai frutti di bosco, e infine un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta sbriciolato.

Decorare le coppette con la composta rimasta, una fogliolina di menta ed un biscotto McVitie’s Digestives alla Frutta lasciato intero.

delizia al cucchiaio con fragole, yogurt e digestives di gabriela

http://laforchettarossa.blogspot.it/2014/04/delizie-al-cucchiaio-con-fragole.html