

Ingredienti per 4 persone:

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta

300g di fragole

100g di mascarpone

1 uovo

2 limoni

50g di cioccolato a scaglie

50g di zucchero di canna

miele

Preparazione

Montate l’uovo con lo zucchero di canna e il succo dei 2 limoni, fino a ottenere un impasto spumoso.

Aggiungete il mascarpone ed amalgamate accuratamente.

Fatelo riposare un’ora in frigorifero.

Sciacquate le fragole, tagliatele a spicchi, (io le preparo prima della crema al mascarpone, tagliandole a spicchi e mettendole dentro un contenitore con un pochino di zucchero, succo di frutta, qualche goccia di limone e anche un goccino di liquore).

Sistemate le fragole nelle coppette.

Versate la crema di mascarpone sopra.

Se volete, aggiungete anche un filo di miele (io a volte non lo metto, è buono anche senza quel filo di miele).

Aggiungete anche le scaglie al cioccolato.

Fate riposare il tutto in frigo 1-2 ore.

Tagliate i biscotti McVitie’s Digestive alla Frtutta grossolanamente.

Nelle coppette aggiungete come primo strato i biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta.

Poi le fragole, altri biscotti e la crema.

Se siete golosi come me, potete aggiungere altri biscotti McVitie’s Digestive alla Frutta sopra, che sono veramente deliziosi e danno un tocco di sapore in più a questo dolce.

http://ilmondodizuzilandia.blogspot.it/2013/05/fragole-in-coppa-con-i-biscotti-mc.html