

Ingredienti:

250g di fragole

50ml di acqua

20g di zucchero

2 cucchiaini di amido di mais

biscotti McVitie’s Original Digestive

450g di yogurt

1 cucchiaio di miele

Preparazione

Scaldate a fuoco dolce le fragole (tenendone alcune da parte per guarnire le coppette) in un pentolino con l’acqua e lo zucchero.

Dopo circa cinque minuti, quando le fragole saranno un po’ disfatte, passatele con un colino, per ottenere un succo senza semini.

Sciogliete quindi due cucchiaini di amido di mais in un po’ di acqua e versateli nel succo, ponete ancora sul fuoco per qualche minuto fino a che il succo non si sarà addensato.

Versate il succo ottenuto in 4 bicchierini, e riponeteli in frigorifero per circa 20 minuti.

Nel frattempo aggiungete il miele allo yogurt e mescolate bene.

Quando il succo si sarà raffreddato estraete i bicchieri dal frigorifero, dividete lo yogurt nei bicchieri e aggiungetevi i biscotti McVitie’s Original Digestives tagliati con le mani a pezzettini.

Guarnite con le fragole tagliate a metà e gustate le coppette di yogurt alle fragole ben fredde.

http://blog.giallozafferano.it/ziatata/coppette-yogurt-alle-fragole/