

Ingredienti

250g di panna

1 cestino di fragole

2 cucchiai 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 cucchiaiata 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