

Crema di yogurt alla frutta

Che la bella stagione abbia inizio!



Ingredienti:

300 gr yogurt greco

250 gr fragola

100 gr confettura di fragole

2 dl panna fresca

4 savoiardo

2 cucchiaini zucchero

Ventagli Ali d'Oro

Preparazione:

1) Spezzettare 4 savoiardi e distribuirli sul fondo di 4 bicchieri. Lavare 250 g di fragole (oppure un'uguale misura di un'altra varietà di frutta), asciugarle con carta da cucina; tagliarne 2 a metà senza eliminare le foglioline e tenere da parte; tagliare le altre a tocchetti.

2) Trasferire le fragole a tocchetti in una ciotola, condirle con 1 cucchiaino di zucchero e poi suddividerle nei bicchieri ricoprendo i savoiardi. Mettere 300 g di yogurt greco in una ciotola, unire 100 g di confettura di frutta a piacere e mescolare. Montare 2 dl di panna fresca e incorporarla al composto di yogurt e confettura, mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.

3) Versare la crema di yogurt ottenuta sopra le fragole; completare ogni bicchiere con una spolverizzata dello zucchero rimasto e decorare con la frutta tenuta da parte; far raffreddare le coppe in frigo per 30 minuti e servire come dessert con Ventagli Ali d'Oro.

(Fonte: DonnaModerna.it)