



Crema di fragole - [Visualizza sul sito di pastiera](#)

dolce - dolci al cucchiaino - vino bianco -

Ingredienti:

300 gr. fragole
5 cucchiaini zucchero
vino bianco q.b.
½ litro latte intero
3 tuorli
2 cucchiaini farina
1 baccello di vaniglia
buccia di 1 limone
biscotti secchi
liquore
zucchero a velo
6 fragole
foglie di menta

Monda le fragole e lasciale mezz'ora nel vino bianco .

Nel frattempo prepara la crema : versa il latte in una pentola con la buccia di limone e i semi del baccello di vaniglia e porta ad ebollizione .

Mescola i tuorli con 3 cucchiaini di zucchero e versaci sopra il latte, poi continuando a mescolare aggiungi la farina a pioggia. Rimetti il composto sul fuoco medio e continua a mescolare senza far bollire, togli dal fuoco e fai raffreddare.

Alza le fragole dal vino bianco e frullale con 2 cucchiaini di zucchero .

unisci le fragole alla crema raffreddata .

Prendi 6 coppette e sbriciola sul fondo un po' di biscotto secco (io preferisco le sfoglino Vicenzi, ma vanno bene anche i savoiardi) e spruzzalo con un liquore a piacere (io metto il rum).

Distribuisci la crema sui biscotti e metti le coppette nel freezer per almeno due ore.

Al momento di servire la crema prendi le 6 fragole intere e incidile nel senso della lunghezza senza tagliarle completamente . apri le fettine di fragole a mò di ventaglietto e poggiale sulla crema con un ciuffetto di menta . infine spolverizza di zucchero a velo.