

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchiere goloso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ACQUA 150 gr
ZUCCHERO 30 gr
FRAGOLINO 1 bicchierino
BISCOTTI 8
FRAGOLE 200 gr
ZUCCHERO cucchiaino - 1
SUCCO DI LIMONE
PANNA 100 ml
FOGLIE DI MENTA 2

Bicchiere goloso, questo è il titolo che la nostra Flappy ha dato a questo dessert ed in effetti è goloso di nome e di fatto! Diciamo anche di più, oltre che goloso è anche molto molto semplice da realizzare ed il risultato è molto elegante. Quindi un dolce facile, veloce e di sicuro effetto, che volete di più!

PREPARAZIONE

1 Sciogliamo i 30 g di zucchero nell'acqua calda, lasciamo raffreddare e aggiungiamo il liquore. Versiamo il liquido in un bicchiere e poniamolo nel congelatore, mescolando di tanto in tanto.

Intanto, riduciamo i biscotti in pezzi piccoli, tagliamo le fragole, aggiungiamo il cucchiaino di zucchero e un po' di succo di limone, mescoliamo bene, montiamo la panna.

Procediamo alla preparazione dei bicchieri mettendo nell'ordine fragole, biscotti, panna, biscotti, fragole e teniamoli in frigorifero fino al momento di servire, quando completeremo con la granita e la menta.

