

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cestini con crema alla ricotta e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 13 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER I CESTINI

2 albumi d'uovo  
125 g di zucchero a velo  
125 g di farina  
50 g di burro fuso.  
200 g di fragole  
zucchero a velo  
200 g di ricotta  
200 g di panna montata zuccherata  
succo di limone.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete con una frusta a mano gli albumi con lo zucchero a velo.



**2** Aggiungete, poco alla volta, la farina mescolando accuratamente.



**3** Infine unite il burro.



4 Otterete un composto di questa consistenza.



5 Con il composto fate dei dischi sopra una placca foderata da carta forno.

Fateli cuocere nel forno a 200°C fino a quando i bordi non diventano marroncini.

Toglieteli dal forno ancora caldi e appoggiateli immediatamente sopra un bicchiere capovolto.

Lasciatele raffreddare sul bicchiere (così si formerà il cestino).

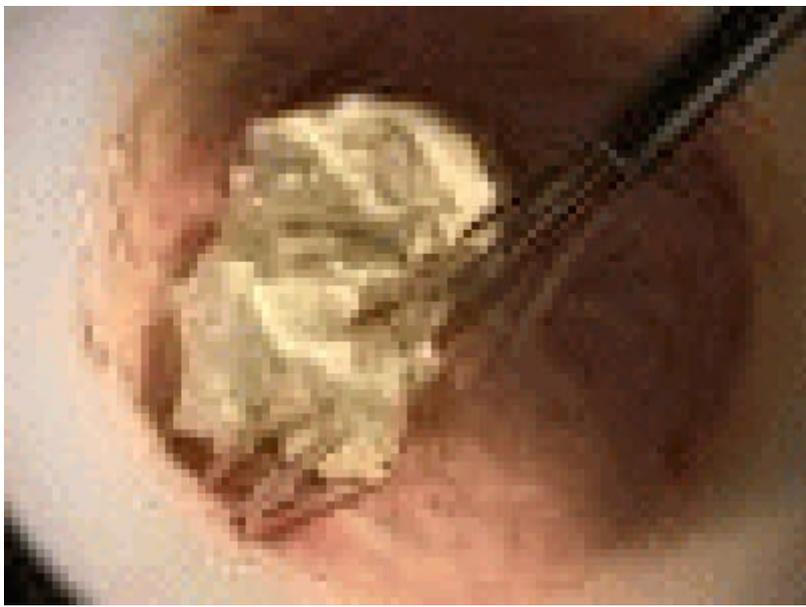


- 6 Tagliate 100 grammi di fragole a fettine e fatele macerare con il succo di un limone e 1 cucchiaio di zucchero a velo.

Con il frullatore ad immersione frullare 50 grammi di fragole con lo zucchero a velo fino ad avere una purea.



- 7 In una ciotola unite la ricotta, un cucchiaio di zucchero a velo, 2 cucchiaini di purea di fragole e la panna e mescolate bene fino ad avere una crema.



8 Riempite con questo composto i cestini.



9 Al centro mettete una fragola.



10 Mettete un cestino sul piatto singolo e completate con un pò di fragole macerate e della purea di fragole.

