

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo alle fragole

di: *ablasor*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

FRAGOLE ANCHE SURGELATE 200 gr

ALBUMI 80 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 170 gr

PANNA MONTATA 250 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una casseruola gli albumi, aggiungete lo zucchero e mescolare, fate cucinare fino a raggiungere i 60° a fuoco basso senza smettere di mescolare.

Togliete dal fuoco e versare il composto in una ciotola.



2 Montare con le fruste elettriche fino a quando non sarà freddo.



3 Pulire e lavare le fragole.

Mettetele nel frullatore e frullare.

Setacciare ed unite al composto di albumi.



4 Unite la panna e mescolare delicatamente.

Foderare uno stampo di 18 cm con la pellicola, versarvi il composto e livellare.



5 Mettete nel congelatore per 5 ore.



