

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchierini alle fragoline di bosco

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

crema pasticciera alle fragole

ritagli di pan di Spagna

latte

fragoline

cioccolato amaro

sciroppo di fragole.

I bicchierini alle fragoline di bosco sono un'ottimo suggerimento dato dalla nostra cookina Danita per realizzare un dessert leggero e fresco per un fine pasto o per una merenda.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolare il pan di Spagna, aggiungere un po' di sciroppo e mescolare bene fino a che non viene ben assorbito. Aggiungere un po' di latte alla crema di fragola fino a farla diventare abbastanza liquida ma corposa.



2



3

Mettere alla base dei bicchierini il pan di spagna sbriciolato, il cioccolato sbriciolato, la crema e le fragoline, continuare alternando gli ingredienti.



4



5 Finire con il cioccolato a scaglie e la fragolina.

