

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di fragole

di: *Alessia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 cestini di fragole
- 1 limone
- 2 cucchiari di zucchero
- panna da montare
- 1 conf. di savoiardi.

PREPARAZIONE

- 1 Frullare le fragole con lo zucchero e il limone e mettere a riposare in frigo almeno un'ora. Ricordarsi di tenerne qualcuna per guarnire.

Montare la panna.

Bagnare bene i savoiardi nel succo di fragole e fare uno strato di savoiardi e uno di panna (tipo Tiramisù) e andare avanti fino ad esaurire i savoiardi. Ricoprire il dolce di panna e guarnire con le fragole fresche.

2 E' meglio preparare il dolce il giorno prima di mangiarlo.