

Salsina di fragole e lamponi



Tempo preparazione:
6 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



Elenco ingredienti

50g di fragole dolci e sugose,
già mondate
50g di lamponi, già mondati
2,5ml (½ cucchiaino) di
aceto balsamico
225g di formaggio cremoso
25 - 50g di zucchero semolato

Da servire e decorare con:

biscotti dolci, quali twill,
biscotti di pasta frolla,
biscotti croccanti al brandy
fragole, lamponi, foglioline
di menta e zucchero a velo

Istruzioni per la preparazione

1. Montate l'accessorio per tritare, versate tutti gli ingredienti della salsa nel frullatore, inserite il coperchio, il paraschizzi e il motore e frullate a velocità 5 per circa 25 secondi, amalgamando bene.
2. Versate il composto ottenuto in una coppa da portata e disponete intorno i biscotti. Decorate con fragole tagliate a metà, lamponi e foglie di menta.



club

Cospargete di zucchero a velo.