

CREMA ALLE FRAGOLE

Per 4 persone

300 g di mascarpone • 250 g di fragole • 1/2 bicchiere di latte • 2 cucchiari di zucchero

Tenete da parte 6 belle fragole da usare come decorazione • Frullate le altre assieme alla crema di mascarpone e allo zucchero fino a che avrete ottenuto una crema rosa omogenea • Aggiustate la densità aggiungendo un poco di latte e ancora zucchero se non fosse abbastanza dolce • Amalgamate bene e versate la crema in una coppa di vetro decorandola con le fragole rimaste tagliate e metà.