

Coppa di crema e fragole

La **coppa di crema e fragole** è un dolce al cucchiaio molto semplice da preparare, ma al tempo stesso di grande effetto perchè la crema pasticcera e le fragole si armonizzano fra loro perfettamente, come gusto e come composizione. Molto carine se preparate in bicchieri trasparenti e decorate con zucchero a velo e foglie di menta.

La **coppa di crema e fragole** necessita per la sua preparazione di fragole mature al punto giusto, dolci, che non devono dare eccessiva acidità al dolce.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **320Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 500 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia o una bustina di vanillina
- 4 tuorli d'uova
- 100 g di zucchero
- 30 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 cucchiaio di zucchero
- Mezzo limone
- 2 cucchiai di acqua
- 300 g di fragole
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- In un pentolino portare quasi a bollore il latte con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo (o sciogliervi la bustina di vanillina).
- Filtrare il latte attraverso un colino a maglie fini in una caraffa.
- In una terrina mettere i tuorli con lo zucchero e montarli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungere la farina setacciata a poco a poco, incorporandola accuratamente.
- Unire, poco per volta, il latte mescolando delicatamente con la frusta manuale.
- Incorporato tutto il latte, mettere la crema in un pentolino, preferibilmente antiaderente, e metterlo sul fuoco. Girare continuamente con la frusta manuale per evitare che si attacchi sul fondo.
- Cuocere per 2-3 minuti dal bollore, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Spolverizzare la crema con uno strato di zucchero a velo e tenerla coperta da parte.
- Preparare lo sciroppo per le fragole mettendo in una ciotola lo zucchero, qualche goccia di succo di limone e mescolare con una frusta manuale fino ad amalgamare. Unire l'acqua e mescolare.
- Lavare le fragole, togliere il picciolo ed affettarle.
- Mescolarle delicatamente in una ciotola assieme allo sciroppo.
- Comporre 4 coppette mettendo sul fondo le fragole, tenendone da parte 4 cucchiai per decorare, quindi suddividere la crema e terminare con le fragole tenute da parte. Unire una spolverizzata di zucchero a velo, coprire bene le coppette con pellicola trasparente e lasciarle in frigorifero per almeno mezz'ora prima di servirle.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Questo dessert si può preparare in anticipo e conservare in frigorifero per un giorno.