

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Ingredienti

½ l	panna
100 g	zucchero a velo
10	fragole
80 g	cioccolato fondente
5	biscotti secchi
1	busta di consolidante per panna montata

Preparazione

Tritare:

- il cioccolato
- i biscotti.

Lavate, asciugate le fragole e tritatele col frullatore.

Montare con la frusta la panna molto fredda.

Aggiungere il consolidante per panna.

Unire lo zucchero a velo continuando a mescolare.

Incorporare alla massa le fragole, il cioccolato ed i biscotti tritati.

Foderare con del foglio d'alluminio uno stampo da plum cake e versarvi il composto.

Mettere nel congelatore per almeno 3 ore.

Toglierlo dal congelatore mezz'ora prima di servirlo.

Appena tolto dal congelatore sformarlo e tagliarlo a fette.

Se è di vostro gradimento potete accompagnare questo dolce con una cioccolata tiepida un po' densa.