
SORPRESE CON PANNA E FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- g 600 di fragole,
- g 600 di panna fresca,
- g 450 di latte,
- g 250 di avanzi di cioccolato fondente,
- maizena.

In una casseruolina, stemperate 3 cucchiaini di maizena con il latte; unite g 150 di panna e il cioccolato spezzettato, mettete su fuoco basso e portate al bollore, sempre mescolando; dopo due minuti spegnete e lasciate raffreddare la crema.

Mondate le fragole, lavatele, sgocciolatele, poi tagliatele a metà.

Montate la panna rimasta, quindi preparate le coppe, riempiendole con strati di crema e di panna, interrotti dai pezzi di fragola; guarnite a piacere e servite.