

Tiramisù alle fragole nel bicchiere

Senza glutine



Ingredienti per 4 porzioni

100 gr Savoiardi senza glutine #

500 gr fragole

200 gr ricotta senza lattosio

200 gr Formaggio spalmabile senza lattosio

50 gr Zucchero a velo #

Biscottini (senza glutine) e altre fragole per decorare

Procedimento

Frullate le fragole fino a ottenere una purea fine e cremosa. Filtratela attraverso un colino fine per eliminare i semi, schiacciandola con un cucchiaio e raccogliendo il ricavato in una ciotola. Mettete il succo momentaneamente da parte. Versate la ricotta, ben fredda di frigorifero, in una ciotola insieme allo zucchero a velo e montatela con le fruste elettriche. Unite il formaggio spalmabile e montate per un altro minuto. Componete i tiramisù nei 4 bicchieri. Immergete i savoiardi nel succo di fragole e distribuiteli sul fondo, formando un primo strato. Poi irrorateli con un altro cucchiaino di succo e copriteli con uno strato di crema. Proseguite nello stesso modo alternando strati di savoiardi e crema fino a raggiungere il bordo dei bicchieri. Guarnite con fragole e biscottini.

Ricetta dal web