

Cupolette alle fragole senza cottura

Senza glutine



Ingredienti

200 gr ricotta (fredda e già zuccherata) senza lattosio

250 gr formaggio spalmabile senza lattosio

60 gr zucchero a velo #

1 cucchiaino estratto di vaniglia

400 gr fragole

5 biscotti senza glutine (rotondi) #

Procedimento

Lavate e tagliate le fragole a fettine rotonde. Rivestite ogni semisfera dello stampo con le fettine di fragola. Montate la panna. Unite il mascarpone, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo. Mescolate fino a ottenere una crema soffice. Riempite un sac a poche con la crema. Mettete un primo strato di crema dentro ogni stampo. Aggiungete pezzetti di fragola al centro e coprite con altra crema. Sistemare sopra ogni semisfera un biscotto rotondo senza glutine. Coprite con la pellicola. Mettete in frigorifero per almeno 3–4 ore (meglio tutta la notte). Dopodiché, capovolgete delicatamente le cupolette su un piatto. Servite fredde.

Ricetta originale di Mary zero glutine