



CUCINA CON NOI!

Perfetto alla Vaniglia con coulis di gocce di fragole

INGREDIENTI

500 ml latte

100 g zucchero

4 tuorli d'uovo

4 fogli colla di pesce

240 g **Gocce di fragola Orogel**

1 bacca di vaniglia

150 g fragole fresche

foglioline di mentuccia



60



4



Facile



Desserts

Preparazione

- 1 Montare i tuorli e lo zucchero, unire il composto al latte caldo con l'aggiunta dei semi contenuti nella bacca di vaniglia, portare il tutto a circa 80°C; togliere dal fuoco e inserire la colla di pesce ammollata e strizzata
- 2 Versare negli stampi e posizionare in congelatore per circa due ore. Sformare e servire accompagnando con la salsa ottenuta sciogliendo le gocce di fragola al microonde. Decorare con fragole fresche e foglioline di mentuccia.

