

Sfizi & Capricci

**CURIOSITÀ,
TRUCCHI, IDEE SUPER VELOCI?
LI TROVATE TUTTI QUI, DA COPIARE AL VOLO**

DESSERT DIVERSENTI E COLAZIONI RICCHE PER DARE UN TOCCO



Per 4 persone
(stampo per cioccolatini
in silicone)

✓ 1 vasetto di Fragole Fabbri da 230 g
 ✓ 10 g di fogli di gelatina ✓ 1/2 limone
 biologico ✓ fiori eduli essiccati

Svuotate il contenuto del vasetto di Fragole Fabbri in un frullatore, chiudetelo con il coperchio e azionatelo 2 minuti. **Raccogliete** la purea ottenuta in un pentolino. **Grattugiate** la scorza del limone, tenetela da parte e unite il succo nel pentolino con la purea. **Accendete** una fiamma bassissima e nel frattempo mettete i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda. **Fate** cuocere la purea circa 10 minuti, fino a ridurla di circa 1/3. **Aggiungete** alla purea di fragole la gelatina scolata e strizzata e mescolate bene per amalgamarla al composto. **Travasate** il liquido negli incavi di uno stampo per cioccolatini in silicone. **Fate** raffreddare completamente e trasferite in frigorifero almeno 2 ore. **Riprendete** lo stampo dal frigorifero, sformate le gelée e guarnitele con la scorza di limone e i fiori eduli essiccati.

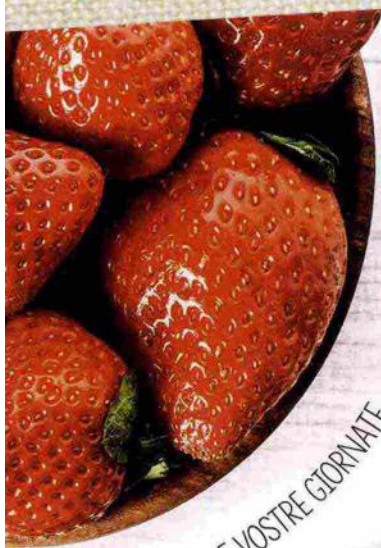
di fragole candite e sciropate



Da gustare anche da sole, le fragole candite

LA BACHECA FRAGOLE SEMPRE

MANDATECI LE VOSTRE RICETTE DI SUCCESSO. VOLTATE PAGINA E VEDRETE...
PER UNA SETTIMANA SARETE VOI
PROTAGONISTI IN CUCINA!



Candita in uno sciroppo arricchito solo con aromi naturali: la Fragola Fabbri frutto e sciroppo è perfetta da tenere a portata di mano per realizzare ricette golose e fantasiose



DI ROSSO ALLE VOSTRE GIORNATE

PANCAKE con salsa di fragole

Per 4 persone (10 pancakes)

PER I PANCAKE ✓ 150 g di yogurt bianco intero ✓ 150 g di farina 00 ✓ 1 uovo

✓ 15 g di zucchero ✓ 10 g di burro

✓ 1 cucchiaino colmo di lievito per dolci ✓ sale

PER LA SALSA ✓ 1 vasetto di Fragole Fabbri

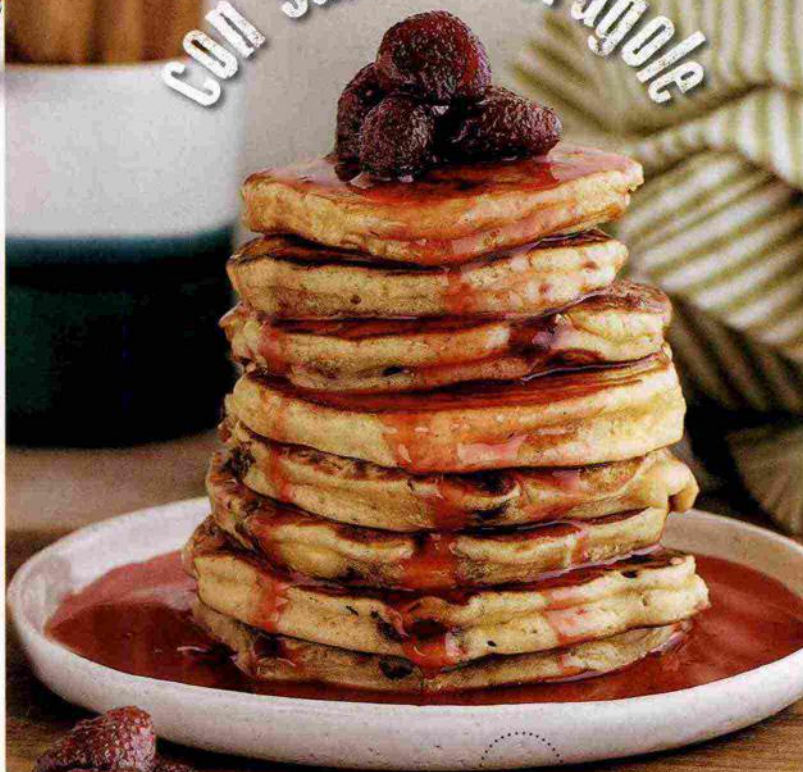
da 230 g ✓ 15 g di amido di mais

PER I PANCAKE Sgusciate l'uovo in una ciotola, unite lo zucchero e una presa di sale e sbattete con le fruste elettriche fino a ottenere una massa gonfia e cremosa. **Svuotate** in un pentolino dai bordi alti il contenuto del vasetto di Fragole Fabbri, compreso lo sciroppo.

Prelevate le fragole, tenetene da parte 4 per la decorazione finale e tagliate le altre a pezzetti.

Aggiungetele al composto di yogurt e mescolate. Setacciate la farina e il lievito e incorporateli all'impasto con una spatola. **Versate** poco impasto in una piccola padella unta con il burro e fate cuocere il pancake, circa 2 minuti per lato. **Proseguite** in questo modo fino a esaurire il composto, impilate i pancakes e teneteli da parte.

PER LA SALSA Mettete l'amido di mais nel pentolino con lo sciroppo e sbattete con una piccola frusta per amalgamare il composto ed evitare la formazione di grumi. **Portate** a bollire a fiamma bassa e fate sobbollire circa 5 minuti, mescolando spesso. **Spegnete** il fuoco e versate la salsa sui pancake. **Guarnite** con le fragole tenute da parte e servite.



THE FOODORIALIST:
VI RACCONTO
COME LI HO REALIZZATI



nello sciroppo sono l'ideale per ogni momento di dolcezza