



Cremina di fragole per gelato o torte - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Con due vaschette di fragole ne viene abbastanza per 5/6 persone.
si frullano le fragole e la purea ottenuta si mette in un tegame sul fuoco basso con 3 cucchiaini di zucchero e meno di mezzo limone spremuto.

Si aggiunge un bel cucchiaino di amido di mais (serve per addensare).
deve diventare bella densa (non dura da tagliare con il coltello, quindi attente con l'amido di mais)

Fatta raffreddare si serve sopra il gelato o su una fetta di torta.

eCucinando.it