Published on *Istituto Comprensivo I Via Duca d'Aosta* (https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal)

Contenuto in:

- Comunicazioni Studenti
- Comunicazioni Genitori

Tags:

- #SALVONEWS
- ricette

Anno scolastico:
2017-2018
Mese:
Dicembre

Fragole di babbo natale
ingredienti
? 1 kg di fragole
? 200 grammi di panna montata
Preparazione

1 Lava le fragole e rimuovi le foglie verdi superiori.
Prendi una fragola alla volta e
tagliala in due pezzettini modo che la base è stabile
possiamo fare un taglio dritto sul fondo.

2 Successivamente scava delicatamente il centro delle fragole con un coltello o un cucchiaino. Nel mentre abbiamo messo nel guanto da pasticcere 200 grammi di panna montata. Non usare la panna spray poichè non terrebbe il peso del cappello di babbo natale

3 Riempi le fragole una per una con la panna facendo attenzione a non riempirle né troppo né troppo poco. Infine metti il cappello e decora sempre con un po? di panna: ad esempio crea un pon pon per il cappello. Una volta terminato non dimenticare di mettere tutto in frigo sino al momento di servire. Buone feste e? Buon appetito!

Indicizzazione Robots:
SI
Inviato da Cesare il Gio, 07/12/2017 - 15:03

Source URL (modified on 07/12/2017 - 15:03): https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal/articolo/ricetta-fragole-di-babbo-natale