

Verrines profumate al lime e frutta fresca



Pensieri e pasticci 2013

Devo ammetterlo, coi dolci al cucchiaino sono un pò negata.
A parte il solito budino, con la panna cotta ho avuto qualche sporadica avventura, ma non è che io sia una fans smodata di colle di pesce, gelatine & co.

E sì che questo genere di dolci io li adoro...

...e non solo io, ma anche tutti i componenti della mia famiglia.

Questa crema è stata per me una scoperta illuminante.

Senza usare nessun tipo di addensante, una volta raffreddata si è leggermente compattata, diventando morbida e voluttuosa: insomma una vera bontà.

Si prepara praticamente da sola, e, abbinata ad una dadolata di frutta fresca di stagione...

...beh, ma che ve lo dico a fare?!?!?

Provatela!

Da tenere in frigo come coccola golosa, pronta a soddisfare una improvvisa voglia di dolce e di fresco... è davvero perfetta!



Cucchiaini [Easy Life Design](#)

Ingredienti:

per 6 persone

5 dl di panna fresca (io ho usato quella delattosata)

100 gr zucchero

1 dl succo di lime fresco

2 pesche noci

una decina di belle fragole sode (o comunque frutta a piacere.....)

[fiordifrutta agli agrumi Rigoni di Asiago](#)

Preparazione:

Per prima cosa preparare la crema al lime.

Scaldare la panna con lo zucchero in un pentolino a fuoco medio, in modo da scioglierlo.

Appena inizia a bollire, alzare la fiamma e lasciar sobbollire per 5 minuti, mescolando con una frusta a mano.

A questo punto togliere dal fuoco, e sempre mescolando con la frusta, aggiungere il succo di lime.

Versare la crema in 6 verrines tipo macedonia, o in una decina se più piccole, lasciar raffreddare una mezz'oretta a temperatura ambiente e poi mettere in frigo per almeno 6 ore, coperte con pellicola alimentare.

Io ce le ho lasciate tutta la notte...

Poco prima di servire, preparare la macedonia; tagliare a dadini le pesche e le fragole, spolverizzarle con un pizzico di zucchero e versarla sulle verrines.

In un pentolino sciogliere qualche cucchiaino di fiordifrutta con un goccio d'acqua a fiamma media, spegnere, lasciar intiepidire e con questo sciroppo velare e lucidare la frutta prima di servirla in tavola.

Cosa ne pensate?

Vi piacciono? Non le trovate anche voi allegre e deliziose?!



Troverete questa ricettina a breve sul magazine on line [Donna in](#) nella sezione [cucina](#)



Mamma mia come volano le giornate...in un battibaleno siamo di già a lunedì, domani arriva la mia inglesina che non vede l'ora di gustarsi un buon piatto di pasta all'italiana.

Che ci volete fare...core di mamma...anche io non vedo l'ora di preparargliela, in verità!

Scappo, quante cose ho da fare stamattina...qualcuno vuole venire a darmi una mano?!

Un abbraccio a tutti, a presto

Simona