

Nonno Antonio

RECETAS



Postre de Frutillas con Mascarpone

Ingredientes

- 400 gr. de frutillas
- 200 gr. de **Mascarpone Nonno Antonio**
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 100 gr. de bizcochuelo
- 1 huevo
- 1 pocillo de crema de leche

Preparación

Se limpian y trozan 300 gr. de frutillas y se dejan macerando por algunas horas con el azúcar y el Ron.

Luego de este tiempo se hace un licuado y se pone a batir junto con el **Mascarpone** y un pocillo de crema.

Cuando esta a punto chantilly, se prepara el postre.

En cuatro copas medianas se cubre el fondo con un trozo de bizcochuelo y se moja con unas gotas de Ron luego se cubre hasta el borde con el batido, se decora con las frutillas restantes y se lleva al frío durante algunas horas.