Vol-au-vent con crema e fragole alla menta



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Lavora lo yogurt con lo zucchero a velo per dolcificarlo. Monta la panna e incorporala con una spatola allo yogurt; lasciala poi in frigo. Lava le fragole e privale del verde, tagliale a dadini e condiscile con lo zucchero. Sminuzza la menta e uniscila alle fragole lasciando il tutto a macerare per 30.

Riempi i vol-au-vent con la crema di yogurt alternandola alla dadolata di fragole. Spolvera poi con il cacao in polvere, servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i vol-au-vent:**
- 12 vol-au-vent
- 1 vaschetta di fragole
- 200 g di yogurt magro
- 1 cucchiaio di zucchero a velo vanigliato

- 50 ml di panna fresca
- 1 rametto di menta fresca
- 1 cucchiaio di zucchero
- **Per decorare:**
- 1 cucchiaino di cacao zuccherato in polvere