FRAPPÈ DI FRAGOLE GELATO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fragole,
- 60 g di zucchero a velo,
- una base di gelato alla crema,
- tre bicchierini di orange brandy,
- tre quarti di champagne:

Pulite le fragole, lavatele, privatele del picciolo e lasciatele sgocciolare.
Conservatene quattro per la decorazione finale e mettete le altre nel frullatore con lo zucchero a velo ed il gelato alla crema (ma dimezzandone le dosi).
Azionate il frullatore alla massima velocità per due minuti.
Trasferite il frappè ottenuto in una terrina, diluitelo con l'orange-brandy e con lo champagne, mescolando accuratamente, quindi distribuitelo in quattro coppe individuali e fatelo gelare nel freezer per 3-4 ore.
Trascorso il tempo stabilito, servite, decorando le coppe con le fragole tenute da parte.