

# Dolcetti soffici alle fragole e alchermes

Adoro le **fragole**, mi ricordano tanto l'infanzia e soprattutto quando le raccoglievo nel giardino dello zio, dove crescevano selvagge e a profusione, belle, rubizze, e cicciotte, anche se irregolari e non precise come quelle che oggi troviamo sui banchi del mercato.

A dire il vero, più che raccogliere io e mia cugina spesso...ehm...come dire...ce ne appropriavamo, nel senso che ogni tanto una qui, una là, sparivano nella nostra pancia, quando ci veniva voglia di merenda in questa stagione!

Come fare del resto a resistergli?!

Erano troppo, ma troppo buone, non le lavavamo neppure, finivano direttamente in pancia così, fino a provocarci, ( a dire il vero questo solo a me!) delle brutte e fastidiose orticarie.

Ricordo ancora quando il bidello Giulio mi riportò a casa della nonna sulla canna della bicicletta, avrò fatto la prima elementare e ad un certo punto la maestra si era spaventata perchè ero diventata un piccolo mostriciattolo tutto rosso: l'orticaria malfamata era esplosa improvvisamente durante l'ora di lezione, ahimè!

Nonostante tutto, ora di orticaria non v'è più neanche l'ombra; trovare delle fragole come quelle è praticamente impossibile; io però non demordo e appena posso ne faccio scorpacciate.

Quando ho realizzato questi piccoli **dolcetti**, ancora non se ne vedevano in giro...ho ovviato utilizzando quelle liofilizzate, ed ho profumato il tutto con l'**Alchermes**, liquore che trovo squisito.

Il risultato...beh, potete vederlo da voi: dei **dolcetti soffici**, golosi, leggerissimi, perfetti per **merenda** e **colazione**...in una parola: irresistibili!





Grazie a [Dolcidee](#) e [Paneangeli](#), ho potuto scoprire questa chicca: delle piccole gocce di fragole liofilizzate, adattissime a qualsiasi tipo di preparazione dolce, ideali da usare in qualsiasi periodo dell'anno per realizzare biscotti, tortini, cake, insomma chi più ne ha più ne metta.









*Pensieri e pasticci - 2017*



Come sempre qua sono state gradite alla grande, devo ammettere che questo genere di dolcetto rallegra spesso la mia tavola nel fine settimana, dove mi piace preparare qualcosa di goloso per la mia famiglia.

Appena le fragole inizieranno a vedersi sui banchi del mio amato mercato, e, soprattutto quando saranno di stagione, li rifarò sicuramente utilizzando materia prima fresca; devo dirvi però che anche questo prodotto liofilizzato è assolutamente strepitoso, e super profumato..

Vi consiglio di tenerne sempre uno in dispensa, non ve ne pentirete.

Inoltre, altro consiglio che voglio regalarvi, è quello di seguire la [Community di Dolcidee](#): tante belle idee, ricette semplici e fattibili, consigli di cucina e non...iscrivetevi e vedrete!

Buon lunedì a tutti, un abbraccio e buon inizio settimana...

...il tempo vola, siamo già a metà marzo...dai che fra qualche giorno sarà ufficialmente primavera, non vedo l'ora!

Alla prossima

*Simona*

*Sponsored*