

# Crema Di Lamponi Al Vino Bianco

Pulire i lamponi con 1 panno umido, tenerne da parte 150 g e mettere quelli rimasti nel bicchiere del frullatore. Unire il vino, il succo di limone, lo zucchero e la vaniglina; frullare il tutto, ottenendo una crema fluida. Suddividerla in 4 coppette e distribuirvi sopra i lamponi interi tenuti da parte. Servire subito o conservare in frigo fino al momento di servire.

## Ingredienti

450 G Lamponi  
20 Cl Vino Bianco Dolce  
100 G Zucchero  
1/2 Bustina Vaniglina  
1 Cucchiaino Succo Di Limone

## Note

Preparazione: 15 minuti.