TIRAMISSONE (TIRAMISSÚ DE PANETONE)

INGREDIENTES

PARA O CREME

2 potes de cream cheese (100 g cada)

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

1 colher (sopa) de açúcar

essência de baunilha ou avelã a gosto

PARA UMEDECER

3/4 de xícara de vinho tinto

canela em pó a gosto

PARA POLVILHAR

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de café solúvel

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes do creme: o cream cheese, o creme de leite, o açúcar e a essência por 15 minutos.

Coloque em um prato: o vinho e a canela e misture bem.

Em uma pequena tigela, misture bem o chocolate e o café.

Corte o panetone (ou chocotone) em pedaços e umedeça no vinho com canela, arrume em uma travessa.

Cubra com uma parte do creme e polvilhe com a mistura de chocolate e café.

Repita as camadas até acabar com o panetone e o creme, polvilhando com a mistura de chocolate e café.

Leve à geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13533-tiramissone-tiramissu-de-panetone.html