

# TIRAMISU DE CREPES

## INGREDIENTES

### CREPES:

Crepes: 6 ovos

24 colheres (sopa) de farinha

500 ml de leite

1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 xícara de açúcar de confeiteiro

4 xícaras de queijo mascarpone

1/2 xícara de licor de café

cacau em pó, para polvilhar

### COBERTURA:

Cobertura: 2 tabletes de chocolate branco picado

1/2 xícara de natas (creme de leite)

1 colher (chá) de pó de café expresso

## MODO DE PREPARO

Para os crepes

Bata os ovos com o sal.

Junte a farinha e bata com um batedor manual.

Aos poucos, misture o leite mexendo sempre.

Aqueça uma frigideira untada com óleo e coloque uma concha de massa.

Cozinhe o crepe cerca de 2 minutos de cada lado.

Para o recheio

Bata o queijo mascarpone com o açúcar de confeiteiro.

Incorpore o licor de café até conseguir uma mistura homogênea.

Monte o bolo barrando cada crepe com este recheio e colocando-os uns em cima dos outros até terminar o creme.

Para a cobertura

Aqueça o chocolate, em banho-maria, com as natas (creme de leite) até derreter.

Adicione o pó de café e mexa até que este derreta e a mistura fique lisa.

Deixe arrefecer e despeje lentamente sobre o bolo.

Peneire o cacau em pó em cima do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19693-tiramisu-de-crepes.html>