

TIRAMISU TRADICIONAL

INGREDIENTES

100 ml de creme de leite fresco

3 colheres de açúcar refinada

2 gemas

250 g de queijo mascarpone

100 g de biscoito champanhe

2 colheres de café

2 colheres de licor amaretto

30 g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite fresco com 1/2 colher de açúcar, até chegar o ponto de chantilly, reserve.

Bata as gemas com o açúcar restante, em uma batedeira, em velocidade alta, até o creme ficar liso.

Aos poucos, acrescente o mascarpone.

Junte o creme de leite reservado.

Monte colocando camadas alternadas de biscoito regado no café com licor e do creme de mascarpone.

Polvilhe cacau na superfície e leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22576-tiramisu-tradicional.html>