TIRAMISSU POR BUDDY VALASTRO

INGREDIENTES

3 gemas de ovos

3 embalagens de queijo mascarpone

3 colheres (sopa) de licor de café

3 colheres (sopa) de vinho doce marsala

pacotes de biscoitos champagne

creme de leite gelado

2 xícaras de café com licor

cacau em pó

1 e 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

No preparo do café, adicione 3 colheres de licor de café.

Bata as gemas, o queijo mascarpone, o açúcar, 2 colheres de sopa de vinho e o licor de café.

Bata o creme de leite separado e acrescente mexendo devagar e reserve.

Em um refratário, faça uma camada de creme e uma camada de biscoitos molhados no café.

Na última camada de creme, peneire o cacau em pó e leve à geladeira por mais ou menos 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26219-tiramissu-por-buddy-valastro.html