

TIRAMISÙ SIMPLES

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito champanhe

1 lata de leite condensado

300 g de cream cheese

200 ml de café forte

chocolate em pó para decorar

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o cream cheese gelado e o leite condensado gelado, em velocidade média, por 5 minutos.

Quando formar o creme reserve e comece a montagem.

Coloque uma camada do creme e uma dos biscoitos molhados rapidamente no café.

Forme assim 2 camadas.

Deixe a última camada um pouco mais espessa que as demais e deixe bem nivelada.

Polvilhe o chocolate em pó por cima e leve para gelar por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26260-tiramisu-simples.html>