

TIRAMISSÙ DE MORANGOS

INGREDIENTES

500 g de mascarpone

6 ovos, usaremos só as claras

1 pacote de biscoitos seco (champagne ou pavesini)

1 kg de morangos ou 2 vasquetas

100 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Lavar bem os morangos, separe uns 5 morangos para enfeitar.

Bata os morangos até formar um suco.

Pegue metade do suco, misture o mascarpone e o açúcar até ficar bem homogêneo.

Bata as claras em neve.

Misture as claras delicadamente com o creme de mascarpone e morangos.

Banke um biscoito de cada vez no leite.

Faça a primeira camada de biscoitos, uma segunda de creme e assim até que terminem os ingredientes.

A ultima camada deve ser de creme.

Enfeite com os morangos cortados ao meio ou como preferir.

Cubra com papel filme e deixe descansar por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35050-tiramissu-de-morangos.html>