

# TIRAMISINI

## INGREDIENTES

- 1/2 pacote de biscoito champagne
- 3 xícaras de café forte
- 30 ml de licor de café
- 60 gramas de queijo mascarpone ou 2 latas de creme de leite
- 30 ml de mel
- 1 clara em neve
- 50 ml de vinho de sobremesa ou vinho branco doce
- 30 gramas de cacau em pó para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Juntar o café, licor, mel e o vinho e reservar.

Bater em uma batedeira o queijo ou o creme de leite por 5 minutos.

Se usar o creme de leite é aconselhável usar um pacotinho de gelatina incolor, misturar delicadamente a clara até ficar bem aerado.

Molhar os biscoitos na mistura de café licor mel e vinho.

Em uma taça montar uma camada de biscoito uma de creme e cacau em pó por cima.

Deixe na geladeira por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37367-tiramisini.html>