

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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