



Tiramisu Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 100 g de cookies integrais de café
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 2 colheres (sopa) de café coado (26 ml)
- 4 colheres (sopa) de açúcar (48 g)
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó (30 g)

Modo de Preparo

Quebre os cookies grosseiramente para obter pedaços irregulares, mas não maiores que uma fava, e divida-os em 8 porções.

Misture o Creme de Ricota Tirolez, o café e o açúcar até que fique homogêneo.

Monte os doces em xícaras (café) de 100 ml: comece com 1 porção de cookies, cubra com 3 colheres (sopa) do creme temperado e polvilhe um pouco do cacau peneirado.

Repita essa sequência, finalizando com o cacau em pó. Tampe os tiramisus e leve-os à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de servir.