



TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 500g de queso mascarpone
- ¾ taza leche condensada
- 2 cucharadas de cocoa
- 2 tazas de agua caliente (500 ml)
- 5 cucharadas de café soluble
- ¼ taza de licor de café
- 1 ½ cajas de soletas
- 100g de chocolate semi amargo rallado

Procedimiento:

1. Acrema ligeramente el queso con la leche condensada y la cocoa hasta integrar los ingredientes. Reserva.
2. En el agua caliente mezcla el café y el licor de café. En un refractario, coloca una capa de soletas previamente remojadas en el café sobre estas coloca una capa de la mezcla del queso. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes, finalizando con una capa de queso, espolvorea el chocolate rallado sobre esta y refrigera por 2 horas.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8