Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de naranja

6 raciones 639 kcal

Ingredientes

- **1** huevo
- **2** yemas de huevo
- **130 g** de azúcar
- **3** naranjas
- **500 g** de queso mascarpone
- **200 g** de bizcochos savoiardi
- **1** chorrito de Cointreau
- **1 cucharada** de cacao en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**61 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. Batimos el huevo, las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Añadimos el mascarpone y mezclamos hasta conseguir una crema suave y homogénea.
3. Incorporamos la ralladura de una naranja y mezclamos bien.
4. Exprimimos las naranjas, añadimos un chorrito de Cointreau y mezclamos.
5. Mojamos los bizcochos savoiardi en el zumo de naranja y alternamos capas de bizcochos con capas de crema.
6. Repetimos las capas hasta terminar con la crema y dejamos enfriar en la nevera durante varias horas.
7. Antes de servir, espolvoreamos cacao en polvo por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya