El Chefxu



POSTRES · VEGETARIANO

Bolas de tiramisú

6 raciones 339 kcal

Ingredientes

- **16** a 20 bizcochos de soletilla
- **250 g** de mascarpone
- Una pizca de sal
- Media cucharadita de esencia de vainilla
- Tres cucharadas de azúcar glass
- Media cucharadita de ron negro
- **30 ml** de café intenso
- Cacao puro en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	20 g
Hidratos	35 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. Machaca bien las soletillas hasta triturarlas
2. Añade el mascarpone, la pizca de sal y la esencia de vainilla y mezcla
3. Añade el azúcar glass
4. Añade el ron negro
5. Añade el café
6. Añade los bizcochos triturados y remueve hasta obtener una masa
7. Lleva la masa a la nevera durante 1 hora y media o 30 minutos al congelador, sin que se congele
8. Saca la masa de la nevera y forma bolas con las manos limpias
9. Tamiza cacao puro por encima de las bolas

RECOMENDACIONES

Se puede usar cualquier tipo de café; en el vídeo se usó descafeinado. En realidad debería ser Amaretto en lugar de ron negro. También se pueden usar guantes si se prefiere.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu