la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brazo tiramisú sin horno

1h · 8 raciones · 686 kcal

Ingredientes

- **24** bizcochitos
- Cacao
- **1 taza** de café

CREMA

- **500 gr** queso mascarpone
- **120 gr** azúcar glass
- **400 ml** nata para montar
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**7,6 g**
Grasas	**54 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. Montamos la nata con el azúcar glass
2. Añadimos el queso mascarpone y la esencia de vainilla
3. Bañamos los bizcochos en el café y vamos colocándolos sobre film transparente
4. Ponemos el relleno encima y cerramos con ayuda del film
5. Reservamos en la nevera mínimo 1 hora
6. Cubrimos con cacao y decoramos al gusto

RECOMENDACIONES

Se puede añadir algún licor al café.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos