MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake japonesa versión tiramisú

1h 1 ración

Ingredientes

- Yogurt griego o queso batido
- Café endulzado al gusto (descafeinado, endulzado con miel)
- Galletas Lotus Biscoff
- Cacao para decorar

Elaboración

1. Llenar el recipiente con yogurt griego o queso batido hasta la mitad, o la mitad y un poco más, pero nunca entero
2. Meter las galletas en el recipiente
3. Refrigerar al menos una hora

RECOMENDACIONES

No llenar el recipiente demasiado, porque al meter la galleta se saldrá todo el yogurt o queso. Se puede dejar toda la noche en el frigorífico y el resultado es espectacular.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades