

- Tiramisú en 5 minutos -



INGREDIENTES

4 CUCHARADAS DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

4 CUCHARADAS DE MEDIA CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

4 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 PAQUETE DE GALLETAS DEDOS DE NOVIA O SAVOIARDI (SI NO TIENES PUEDES REEMPLAZARLAS POR OTRA GALLETA QUE NO SEA MUY SUAVE)

1 TAZA DE CAFÉ

COCOA POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL, MEZCLA EL QUESO CREMA, LA MEDIA CREMA, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA TENER UNA CONSISTENCIA CREMOSA Y SIN GRUMOS.
2. SIRVE EN UN VASITO UNA CAPA DE GALLETAS COMO BASE, PUEDES PARTIRLA EN 2 O 3 PARTES PARA QUE SE ACOMODE MEJOR, LUEGO CON UNA CUCHARITA VIERTES UN POCO DE CAFÉ SOBRE ELLAS PARA HUMEDECERLAS.
3. CUBRE LAS GALLETAS CON UNA CAPA DE LA MEZCLA DE QUESO Y ESPÁRCELA BIEN.
4. LLENA EL VASO ALTERNANDO UNA CAPA DE GALLETAS CON CAFÉ Y UNA DE LA MEZCLA DE QUESO.
5. ESPOLVOREA CON COCOA POSTRELICIOSO Y DISFRUTA.

TIP: PUEDES DISFRUTARLA INMEDIATAMENTE O SI LA PREFIERES MÁS FRESCA PUEDES REFRIGERARLA.