

I N G R E D I E N T E S

TIRAMISÚ

CREMA

2 potes de Queso Crema

3 yemas

1/2 taza de azúcar

1 Cda Esencia de vainilla

3 paquetes de galletitas Vainillas

CAFÉ:

3 cdas Café instantáneo

3 cdas de azúcar

1/2 lt de agua

1 chorrito de algún licor que tengan

P R O C E D I M I E N T O

1- Arman la crema: en la batidora ponen 2 potes de Queso Crema + 3 yemas + 1/2 taza de azúcar+ 1 cda de esencia de vainilla y baten hasta que se una todo. Llevar a la heladera.

2- Hacer el café: si tenés uno hecho, lo podes usar. Sino lo prepararás en una hornalla y le agregas el licor, es importante que lo pongas al calor para que el alcohol se evapore.

3- ARMADO: Mojar las vainillas en el cafe y armar una capa entera sobre el molde. Poner una capa de crema por encima y luego vainillas de vuelta. Así vas armando las capas. Terminás con crema y podes espolvorearle chocolate rallado por arriba o Nesquick.

Podés hacerlo en una fuente grande o individuales en envases chiquitos.

Muy divertido para hacer con niños!

