

Mini Tiramisu com Nutella[®]

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

12 biscoitos Champagne

350g de queijo mascarpone (caso não encontre esse, pode utilizar o cream cheese ou creme de ricota)

120g de açúcar

3 ovos

3 colheres de sopa de café

Cacau em pó (para decoração)

Nutella[®]

PASSO A PASSO



1

Separe as gemas e as claras
Adicione o açúcar e bata as gemas com o açúcar até obter uma cor clara
Adicione o mascarpone à mistura
Misture até obter uma textura fluida



2

Bata as claras em neve até formarem picos firmes
Acrescente cuidadosamente na mistura de mascarpone e misture tudo junto



3

Umedeça rapidamente um biscoito Champagne no café e coloque no fundo do primeiro copo. Repita esta etapa para cada copo.
Adicione uma camada de creme mascarpone
Em seguida, adicione uma colher de Nutella. Você pode utilizar um saco de confeitar que facilita a aplicação.
Adicione outra camada de creme mascarpone

**4**

Refrigere por pelo menos 6 horas
Quando estiver pronto para servir,
use uma peneira para polvilhar o
cacau em pó por cima

Compartilhe essa receita com **#nutellawithlove**

Nada como esses Minis Tiramisu para reviver as tradições e trazer para a festa um sabor perfeitamente equilibrado com um toque doce de Nutella®