

# TIRAMISÚ RÁPIDO



## CONFEÇÃO

1. Sem a tampa de vapor e com o acessório borboleta, bater as natas bem frias 2min vel6 + 2 min vel 7 + 2min vel8.

---
2. Adicionar o queijo e o açúcar e misturar 1 min vel.8

---
3. Molhar as bolachas no café e numa tábua cortá-las em pedaços.

---
4. Colocar os pedaços em tacinhas, cobrir com o creme e levar ao frigorífico.

---
5. Na hora de servir, polvilhar com chocolate em pó

---

## INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE PALITOS LA REINE
- 1 PACOTE DE 250G DE QUEIJO MASCARPONE
- 1 PACOTE DE NATAS PARA BATER
- 6 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- CAFÉ FORTE PARA MOLHAR AS BOLACHAS
- CHOCOLATE EM PÓ