



Receita: Tiramisu de Paçoquita

A mistura de Itália com Brasil rendeu mais um fruto saboroso: o Tiramisu de Paçoquita do Chef Fazzio. Essa receita você não vai querer perder.

INGREDIENTES

- Uma embalagem de Paçoquita Cremosa (180g)
- 350 ml de creme de leite fresco
- Uma embalagem de biscoito champagne
- Uma colher de café de baunilha
- 4 claras batidas em neve
- 1/2 xícara de café levemente adoçado

PREPARO

- Misture a Paçoquita Cremosa com o creme de leite
- Acrescente misturando delicadamente as claras em neve
- Umedeça os biscoitos em café pronto com a baunilha
- Em um refratário, alterne camadas de biscoitos e o creme Paçoquita
- Jogue por cima uma chuva de amendoins e povelhe com cacau em pó
- Leve para geladeira por 2 horas