

CAFÉ DE COSTA RICA

PREPARADO POR LA
naturaleza

Tiramisú con Café de Costa Rica

RINDE: 2 TAZAS PEQUEÑAS

INGREDIENTES:

- 2 shots de espresso costarricense
- 4 bizcochos de soletilla (ladyfingers)
- 100 g de queso mascarpone
- 1 cucharadita de azúcar
- Cacao en polvo sin azúcar
- Agua de azahar (opcional)

Instrucciones:

1. Mezcla el mascarpone con el azúcar y unas gotas de agua de azahar.
2. Sumerge brevemente los bizcochos en el espresso.
3. En tazas pequeñas, coloca capas de bizcochos remojados y crema de mascarpone. Repite las capas.
4. Refrigera y espolvorea cacao en polvo antes de servir.

