



## GALLETAS TIRAMISU'

### **Sin necesidad de cocinar**

Los puse en el congelador durante 20 minutos y me convertí en verdaderas mini-jelados perfectas para comer en el verano y para ofrecerlas a los amigos. ¡Las galletas tiramisú en esta versión fría son insuperables porque les gusta a todos y con el café descafeinado y con un poco de nutella en el interior los niños se volverán locos!

Se preparan en una mezcla y se pueden comer inmediatamente sin descanso.

¿Curiosos por saber la receta? ¡Aquí está, puedes prepararlos inmediatamente!

### **Ingredientes:**

150 gr de Savoiardi, 80 gr de mascarpone, 50 gr de azúcar  
1 taza de café Caffè', q.b. Cacao en polvo amargo, q.b.  
NUTELLA®

### **Preparación:**

1. Tomar las galletas y picarlas finamente con el azúcar.  
Tendrán que ser casi polvo.

Ponlos en un bol.

2. Añadir el mascarpone y la taza de café. Mezclar todo bien con una cuchara muy bien hasta que todos los ingredientes estén mezclados.

3. Poner la masa en la nevera y dejar que se endurezca durante 30 minutos.

4. Una vez que hayan transcurrido los 30 minutos, tome la masa y colóquela en bolas de 30 g, o deben tener la misma forma.

5. Tome cada bola y aplaste ligeramente sobre la palma de su mano. Ponga media cucharadita de nutella dentro y haga rodar la bola de masa otra vez.



Enrolle las bolas en el cacao amargo y use huellas dactilares suaves en su superficie con las yemas de sus dedos.

Organice las galletas pellizcando el tiramisú sin cocinar en una bandeja y, si desea que estén muy frescas, déjelas reposar durante otros 30 minutos en la nevera o 10 minutos en el congelador.

Servirlos y degustarlos.

### **Consejo**

Las galletas son perfectas en cualquier época del año y si quieres hacer otras diferentes, te sugiero que uses una crema de chocolate blanco para el relleno.