



Sobremesas

Doces de Colher

## Tiramisu de Morangos

32 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

250 g de mascarpone  
3 ovos  
3 c. de sopa de açúcar  
1 embalagem de palitos la reine  
2 chávenas de chá de Mokambo  
conhaque q.b. (opcional)  
400 g de morangos  
cacau em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	560,3 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	12,7 g	25%*
<b>Lípidos</b>	24,2 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	72,8 g	28%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Numa taça misture o mascarpone com as gemas e as colheres de açúcar. Misture bem até obter um creme amarelo e fofo. Em seguida bata as claras em castelo e quando estiverem bem firmes, envolva aos poucos na mistura anterior.
- 2 Arranje os morangos, corte-os em fatias finas e polvilhe-os com açúcar. Reserve.
- 3 Forre o fundo de um pyrex transparente, pode ser redondo ou rectangular, com palitos la reine, embebidos em Bolero ou Mokambo preparado com água e licor (opcional).
- 4 Em seguida faça uma camada de morangos e verta por cima metade da mistura de queijo mascarpone. Repita este processo, palitos, fruta e mistura de queijo.
- 5 Leve ao frio por cerca de 2 horas e antes de servir polvilhe com o cacau em pó.

