

# Tiramisú estilo Nicola

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar glasé:** 5 cdas.

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

**Mascarpone:** 200 g

**Café azucarado:** 1 Taza

**Flores comestibles pequeñas:** Cantidad necesaria

**Chocolate negro:** 50 g

### Para las galletas:

**Manteca:** 125 g

**Canela En Polvo:** 1 Pizca

**Harina:** 250 g

**Azúcar:** 100 g

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos las galletas. Para ello, en un bowl, colocamos todos los ingredientes y amasamos. Envolvemos la masa en papel film y le damos forma de cilindro. Reservamos en la heladera.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Cuando la masa esté bien dura, la cortamos en rebanadas y horneamos las galletas a 180°C durante 10 minutos.
- Por otro lado, preparamos el cremoso. Para ello, en un bowl, batimos las yemas con el azúcar. Incorporamos el mascarpone y seguimos revolviendo hasta conseguir una textura homogénea.
- Para la salsa de *chocolate*, derretimos en el microondas el *chocolate* y el *café*. Lo mezclamos bien y reservamos.
- Hacemos unos sándwiches con las galletas y la *crema* de mascarpone y colocamos el resto de la *crema* en el fondo del plato.
- Para terminar, colocamos las galletas por encima, añadimos el *café* caliente, decoramos con las flores y servimos.