

Vasitos de Tiramisú

con Bizcochuelo de Vainilla y Café

holaveggie



- 🕒 60 minutos
- 📄 Fácil
- 👶 Kids Friendly
- 👉 ¡Necesitarás una sola olla!

El tiramisú es un postre clásico que nunca pasa de moda. Hecho tradicionalmente con vainillas, hacemos nuestra propia versión horneando un bizcochuelo de vainilla esponjoso. Cortamos el bizcochuelo en rodajas y lo remojaamos ligeramente en café antes de cubrirlos con crema de almendras estilo mascarpone, luego se rematan con una generosa pizca de cacao en polvo. El resultado final es una deliciosa capa tras otra de cremosa decadencia. (El plan de 2 porciones sirve para 6; el plan de 4 porciones sirve para 12)

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



cacao en polvo

20
gr



harina leudante

2
taza



azúcar rubia
orgánica

1,5
taza



café

7
gr



queso crema de
almendras

400
gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Esencia de vainilla
- ✓ Aceite neutro

Utensilios

- ✓ Molde de 20 x 20 cm
- ✓ Bowl
- ✓ Vasitos o tazas 6 (12)

Nutrición por porción: Calorías 560 kcal, Grasas 30 g, Carbohidratos 70 g, Proteínas 9 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Vasitos de Tiramisú

con Bizcochuelo de Vainilla y Café



1 – HACÉ LA MASA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Aceitá un molde de 20 centímetros de diámetro.
- Colocá 0,5 (1) taza* de aceite vegetal neutro, 1 (2) cucharadita de esencia de vainilla y $1\frac{1}{4}$ ($2\frac{1}{2}$) taza de agua. Con la ayuda de un batidor de mano batí bien.
- Agregá 1 (2) taza de **azúcar** y mezclá hasta que no queden grumos, andá incorporando la **harina leudante** y volvé a batir.

La medida que usamos es 1 taza = 250 ml (1 taza de azúcar = 230 gr)



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – COCINÁ EL BIZCOCHUELO

- Transferí la **mezcla** al molde preparado y extendela en una capa uniforme. Horneá en la rejilla central del horno hasta que, al insertar un palito en el centro, éste salga limpio, unos 40-50 minutos. Dejá enfriar 15 minutos en la fuente, luego transferilo a una rejilla para que se enfríe por completo. *Si estás cocinando el plan de 4 porciones vas a preparar dos bizcochuelos, o usá un molde de 40x40cm.*



3 –PREPARÁ EL CAFÉ

- En una taza medidora de líquidos, agregá el **café**, 2 (4) cucharada del **azúcar restante**, 2 (4) cucharadita de esencia de vainilla y 1,5 (3) taza de agua caliente del grifo. Batí hasta que el azúcar se disuelva.



4 –BATÍ EL QUESO

- En un bowl mediano, combiná el **queso crema** con el **azúcar restante** y $\frac{1}{4}$ ($\frac{1}{2}$) cucharadita de esencia de vainilla.



5 –ENSAMBLÁ EL TIRAMISÚ

- Cortá el **bizcochuelo** en rectángulos pequeños.
- Trabajando uno a la vez, sumerjé ligeramente la mitad de los **rectángulos de bizcochuelo** en el **café** y colocalos en vasitos o tazas individuales de modo de formar la base de los tiramisú.
- Extendé una parte de **queso batido** de manera uniforme sobre el **bizcochuelo**. Repetí el proceso, sumergiendo los **rectángulos de bizcochuelo restantes** en **café** a medida que avanzás hasta terminar con una capa de **queso**.
- Espolvoreá por encima del queso el **cacao en polvo**. Enfrá el **tiramisú** en la heladera durante al menos 1 hora (o toda la noche) antes de servir ¡y a disfrutar!

PRO-TIPS para que tu bizcochuelo salga perfecto:

- 1 • una vez que incorpores la harina, no batas la mezcla de más, batí hasta que no veas grumos, eso es suficiente.
- 2 • para desmoldar el bizcochuelo esperá a que se enfríe, sino se te puede romper o pegar al molde.
- 3 • el más importante de todos: ¡no abras el horno mientras el bizcochuelo se cocina! Podés abrirlo luego de los 40 minutos, así no interrumpís el levado.

