

Pastel de crepas de tiramisú



Tiempo de
preparación

100 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 Tazas Harina

4 Piezas Huevo San Juan®

4 Cucharadas Café instantáneo

½ Taza Azúcar mascabado

2 Cucharadas Licor de café

1 ½ Tazas Leche

4 Tazas Queso mascarpone Para la crema

1 Taza Azúcar glass Para la crema

1 Cucharadita Esencia de vainilla Para la crema

¼ Taza Cocoa en polvo

2 Tazas soletas Para decorar

Preparación

1 Para las crepas, en un bowl mezcla la harina con las piezas de Huevo San Juan®, el café, el azúcar mascabado, el licor de café y la leche hasta tener una mezcla homogénea y tersa.

2 En un sartén de teflón a fuego medio vierte un cucharón de la mezcla de crepas y extiende, cocina cada lado por 2 minutos o hasta que estén cocidas.

3 Para la crema, bate el queso mascarpone con el azúcar glass y la esencia de vainilla. Reserva.

4 Para el armado, en un aro coloca una crepa unta un poco de crema y repite el proceso hasta terminar las crepas, retira el aro.

5 Cubre el pastel con la crema de mascarpone y refrigera por 1 hora.

6 Espolvorea con cocoa y decora con soletas alrededor. Corta y sirve con una taza de café.