Galletas Tiramisú

INGREDIENTES:

I. Para las galletas:

• 200 g de harina de trigo.
• 100 g de mantequilla a temperatura ambiente.
• 100 g de azúcar moreno.
• 1 huevo.
• 1 cucharadita de café instantáneo
(disuelto en una cucharada de agua caliente).
• 1 cucharadita de esencia de vainilla.
• 1/2 cucharadita de polvo para hornear.
• 1 pizca de sal.

II. Para el relleno:

• 100 g de queso mascarpone.
• 50 g de crema batida.
• 2 cucharadas de azúcar glas.

III. Para decorar:

• Cacao en polvo.

PREPARACIÓN:

1. Preparación de la masa: Mezcla mantequilla y azúcar hasta cremar, añade huevo, vainilla y café. Incorpora harina, polvo de hornear y sal tamizados. Refrigera 30 minutos.

2. Formar y hornear: Extiende la masa, corta círculos y hornea a 180 °C por 10-12 minutos. Dejar enfriar.

3. Preparación del relleno: Mezcla mascarpone, azúcar glas y crema batida hasta que quede suave.

4. Montar y decorar: Aplica el relleno con manga pastelera sobre las galletas y espolvorea cacao en polvo.