

# Pastel de Café con Leche



## Ingredientes

### Bizcocho

**Azúcar:** 5 Cucharadas

**Extracto de vainilla:** 5 cc

**Claros:** 9 Unidades

**Sal:** c/n

**Yemas:** 9 Unidades

**Harina:** 7 cdas

**Polvo de hornear:** 1 cda

### Decoración

**Cocoa:** 20 grs

**Crema Batida:** 200 grs

**Granos de café tostados:** 100 grs

**Granos de café cubiertos de chocolate:** 150 grs

### Tres leches de café

**Café soluble:** 10 grs

**Leche Evaporada:** 367 grs

**Media crema:** 225 grs

**Leche Condensada:** 387 grs

## Preparación de la Receta

### Tres leches de café

- Mezclar la leche condensada, la media *crema* y la leche evaporada con el **café**
- Reservar.

## Biscocho

- Batir las claras a punto de turrón con el azúcar.
- Agregar las yemas de a una.
- Incorporar la vainilla.
- Mezclar por separado polvo para hornear, la *harina* y la sal.
- Integrar de a poco a la mezcla de *huevo* batido.
- Engrasar y enharinar el molde.
- Verter sobre un molde.
- Hornear a 180 °C por 20-25 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y desmoldar
- Cortar con ayuda de un cortador en discos delgados el biscocho

## Decoración

- En una taza intercalar discos de *biscocho*, *crema* de 3 leches de *café*, y *crema* batida, hasta terminar la taza.
- Decorar con *crema* batida, granos de *café* de *chocolate* y *cocoa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-con-leche>