

Pastel de Leche Caliente

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Huevos: 6 Unidades

Harina 0000: 300 Gramos

Mantequilla: 120 Gramos

Azucar: 300 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cdita

Leche: 240 c.c.

Polvo para hornear: 1 cda

Cobertura

Chocolate: 300 Gramos

Mantequilla: 30 Gramos

Dulce de leche repostero: 600 Gramos

Pistachos: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados
- Romper la liga de los huevos
- Agregar en 2 tandas el azúcar, batir hasta lograr el punto letra
- Sumar esencia de vainilla
- Unir *harina*, polvo para hornear y pizca de sal, y luego agregarlo a la preparación en 2 tandas
- Calentar la leche, mientras tanto agregarle *mantequilla*, hasta lograr punto hervor y reposar
- Verter la leche en la mezcla y unir
- Llevar el mix al molde elegido y hornear por 45 minutos

Relleno

- Fundir *chocolate* a baño de María o en el microondas
- Agregar *mantequilla* y dulce de leche repostero, fundir todo por completo formando una pasta
- Ensamblar el *bizcochuelo* con la mezcla y decorar con pistachos.