

Pastel de Leche Caliente

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto Azucar: 300 Gramos

Huevos: 6 Unidades **Esencia De Vainilla**: 1 cdita

Harina 0000: 300 Gramos **Leche**: 240 c.c.

Mantequilla: 120 Gramos Polvo para hornear: 1 cda

Cobertura

Chocolate: 300 Gramos **Dulce de leche repostero**: 600 Gramos

Mantequilla: 30 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.