

Pastel Tres Leches Clásico

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almíbar

Leche Condensada: 1 Lata Crema de leche: 300 Gramos

Leche Evaporada: 1 Lata

Masa

Azucar: 200 Gramos Huevos: 6 Unidades Harina 0000: 200 Gramos Polvo de hornear: 1/2 cdta

Sal: 1 Pizca

Merengue italiano

Agua: 60 c.c.

Azucar: 200 Gramos Claras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Limón para su ralladura: 1 unidad

Masa

- Batir los huevos con el azúcar, agregar la ralladura de *limón*.
- Tamizar la harina, la sal y el polvo de hornear e incorporar al batido con movimientos envolventes.
- Colocar en un molde circular de 24 cm de diámetro por 5 cm de alto.
- Hornear a 180°C por 35 minutos.

Almíbar

- Mezclar las tres leches
- Perforar la torta con un palito de brochette.
- Embeber con el almíbar y dejar reposar por 8 horas en heladera.
- Merengue italiano
- Poner agua y azúcar a hervir hasta lograr un almíbar a punto bolita blanda a 120°C.
- Batir las claras y volcar el almíbar en forma de hilo sin dejar de batir.
- Continuar batiendo hasta enfriar.

Armado

• Agregar el merengue en una capa fina por la superficie de toda la torta humedecida con el *almíbar*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pastel-tres-leches-clasicos