

Pastel Tres Leches Clásico

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Almíbar

Leche Condensada: 1 Lata

Leche Evaporada: 1 Lata

Crema de leche: 300 Gramos

Masa

Azúcar: 200 Gramos

Huevos: 6 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Sal: 1 Pizca

Harina 0000: 200 Gramos

Polvo de hornear: 1/2 cda

Merengue italiano

Agua: 60 c.c.

Azúcar: 200 Gramos

Claros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

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>