elGourmet

Pastel Tres Leches con Dulce de Leche

Ingredientes

Aceite: 1/4 tza
Huevos: 2 Unidades
Harina: 1 tza
Leche: 1/4 tza
Azucar: 6 cdas
Cafe soluble: 1 cdita
Dulce de leche para decorar: c/n A gusto
Jarabe 3 leches: 2 Tzas
Polvo para hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Batir con globo, la leche, aceite y *huevo* hasta emulsionar.
- Agregar el azúcar, *harina* y el polvo para hornear, mezclar hasta integrar.
- Engrasar un molde para microondas, y vaciar la mezcla.
- Llevar al microondas por 5 minutos continuos
- Reservamos
- Calentamos ½ tza de jarabe 3 leches agregamos el *café* y disolvemos, ya que enfríe lo pasamos a mezclar con el jarabe 3 leches restante
- Picamos el pan con un tenedor y agregamos el jarabe de *café*
- Decorar con *crema* batida, con líneas de dulce de leche.

- Agrega un *plátano* (banano) en rebanadas entre el pan y la *crema* y eso le dará un toque extra delicioso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-tres-leches-con-dulce-de-leche